9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:15 Page 1

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO
ES MANUAL DE INSTALACIÓ Y UTILIZACIÓN

Table de cuisson
Cooking Hob
Placa de cozinha
Placa de cocción

De Dietrich

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:15 Page 2

De Dietrich

FR 02
EN 17
PT 32
ES 44

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table DE DIETRICH et nous vous en remercions.

Afin de vous offrir un produit d'excellence, nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.

Vous trouverez également dans la gamme des produits DE DIETRICH, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table DE DIETRICH.
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition sur notre site

www.dedietrich-electromenager.com

DE DIETRICH
Les nouveaux objets de valeur

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à l'évolution technique.

Important
Avant d'installer et d'utiliser votre appareil, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation qui vous permettra de vous familiariser très rapidement avec son fonctionnement.

QUELETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:15 Page 3

SOMMAIRE

FR

1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL
- Choix de l'emplacement — 04
- Encastrement — 04
- Branchement — 05

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Récipients pour la vitrocéramique — 06
- Description de votre dessus — 07
- Description des commandes — 09
- Mise en marche — 09
- Réglage de la puissance — 09
- Arrêt d'une zone de cuisson — 09
- Zone de cuisson avec extension — 09
- Zone de cuisson avec Boost — 09
- Minuteur indépendant — 09
- Réglage des minuteries — 10
- Utilisation "sécurité enfants" — 10
- Clean lock — 10
- Utilisation touche Mémo — 11
- Sécurités en fonctionnement — 12

3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL
- Préserver votre appareil — 13
- Entretenir votre appareil — 13

4 / MESSAGES PARTICULIERS, INCIDENTS
- A la mise en service — 14
- A la mise en marche — 14
- En cours d'utilisation — 14

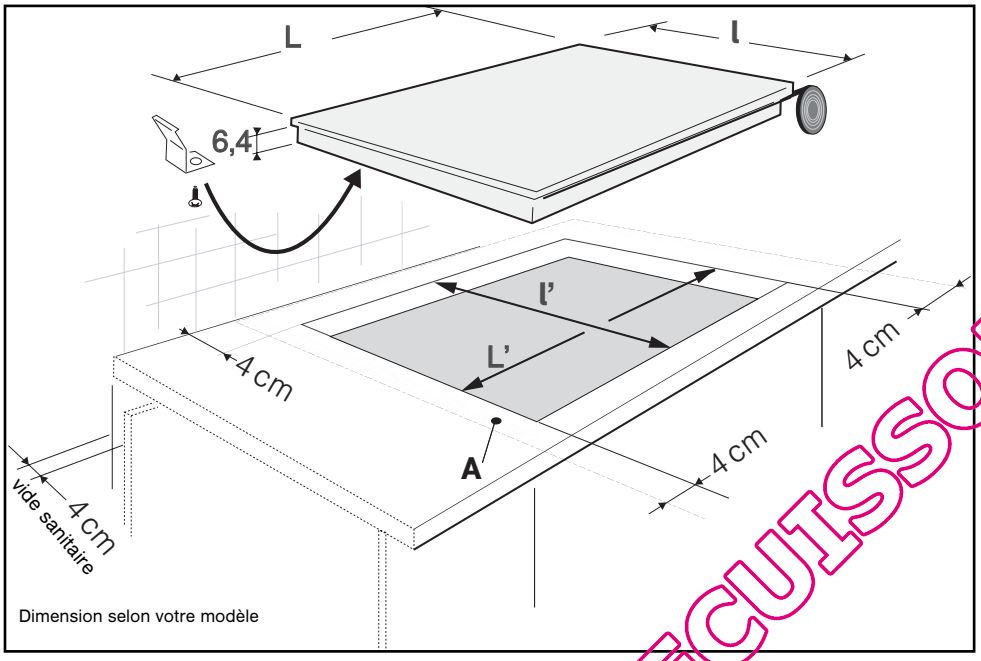
5 / TABLEAU DE CUISSON
- Tableau de cuisson par plats — 15

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:15 Page 4

FR 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

Comme le montre ce logo, les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.
Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés.



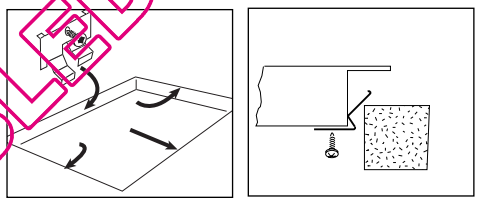
Dimension selon votre modèle

Encastrement

Votre table de cuisson doit être installée de manière à ce que la fiche de prise de courant soit accessible.
La distance entre le bord de votre table et le mur ou cloison doit être au minimum de 4 cm.
Votre table peut être encastrée sans aucune contrainte au dessus d'un meuble, d'un four ou d'un appareil électroménager encastrable. (distance minimum 10mm).

Collez le joint mousse en dessous de votre appareil. Il assurera ainsi une bonne étanchéité avec le plan de travail.

Fixez les clips sur la table (Suivant modèle).



QUELLETABLEDECUISSON.COM

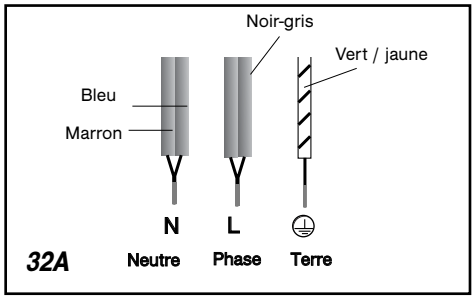
9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:15 Page 5

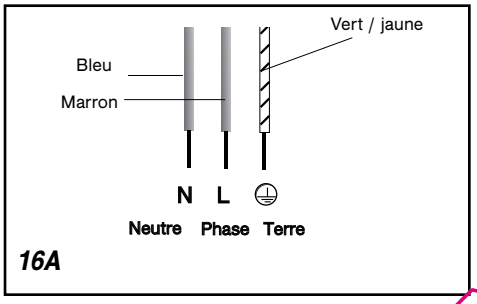
Branchement

Votre table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant conforme à la publication CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installation en vigueur.

A la mise sous tension de votre table, ou après une coupure de courant prolongée, un codage lumineux s'affiche. Ces informations disparaitront après 30 secondes.

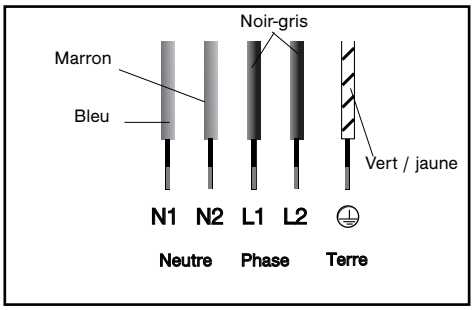
• Branchement 220-240V ~





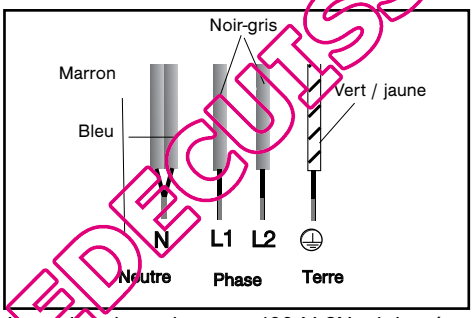
• Branchement 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Séparez les fils avant branchement.



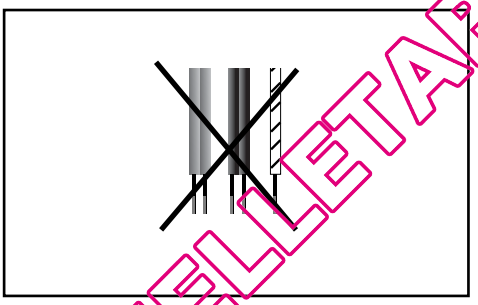
• Branchement 400V 2N ~ - 16A

Séparez les 2 fils de phase L1, L2 avant branchement.



Lors d'un branchement 400 V 2N triphasé, vérifiez que le fil neutre est bien connecté.

• Branchement 400V 3 ~ - 16A



Attention

Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:15 Page 6

Nous avons conçu cette table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.
Cette table de cuisson destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contient aucun composant à base d'amiante.

RECIPIENTS POUR LA VITROCÉRAMIQUE

• *Les récipients*

Ils doivent être conçus pour la cuisine électrique.
Leurs fonds doit être plat.
Utilisez de préference des récipients en :
- Acier inoxydable avec fond trimetal épais ou "sandwich".
- Aluminium avec fond lisse épais.
- Acier émaillé

• *Utilisation*

Un réglage supérieur est nécessaire en cas :
- de quantités importantes
- de cuissons avec un récipient non couvert
- d'emploi d'une casserole en verre ou en céramique.

Un réglage inférieur est nécessaire en cas :
- de cuisson d'aliment ayant tendance à brûler facilement (commencer avec un réglage plus faible, le réglage pouvant être augmenté si nécessaire).
- de débordement (retirez le couvercle ou enlevez la casserole, puis baissez le réglage).

• *Economie d'énergie :*

Pour finir la cuisson,mettre sur la position 0, en laissant le récipient en place pour utiliser la chaleur accumulée.(vous ferez ainsi des économies d'énergie).
Utilisez un couvercle le plus souvent possible pour réduire les pertes de chaleur par évaporation.

• *Régulation automatique des foyers*

Les foyers se régulent automatiquement, ils s'allument et s'éteignent pour maintenir la puissance sélectionnée. Ainsi, la température reste homogène et adaptée à la cuisson de vos aliments.
La fréquence de régulation varie selon la puissance selectionnée.

Conseil

Utiliser un récipient de taille adaptée.Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou supérieur à la zone sérigraphiée

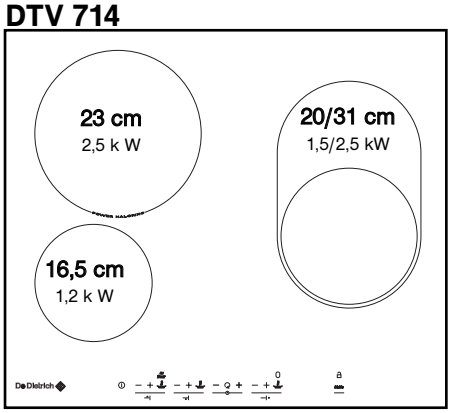
Ne pas laisser un récipient vide sur une zone de cuisson.
Ne pas laisser un récipient contenant de l'huile ou de la graisse chaude sans surveillance sur une zone de cuisson.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:15 Page 7

• *DESCRIPTION DE VOTRE DESSUS*

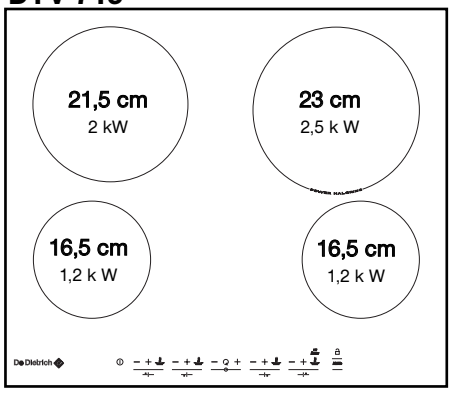
DTV 714



Dimensions Hors tout (L x l) -
DTV714 B/X : 65 x 52

Découpe Encastrement (L' x l')
DTV714 B/X : 56 x 49

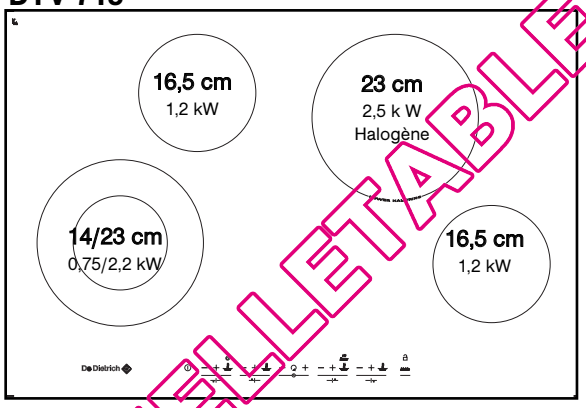
DTV 715



Dimensions Hors tout (L x l) -
DTV715 B/X : 65 x 52
DTV715 J : 63 x 51

Découpe Encastrement (L' x l')
DTV715 B/X : 56 x 49
DTV715 J : 56 x 49

DTV 718



Dimensions Hors tout (L x l) -
DTV718 X : 78,3 x 52

Découpe Encastrement (L' x l')
DTV718 X : 75 x 49

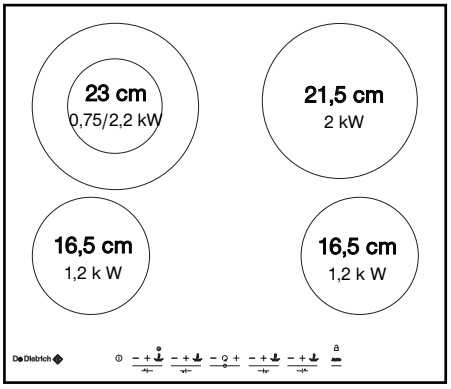
QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:15 Page 8

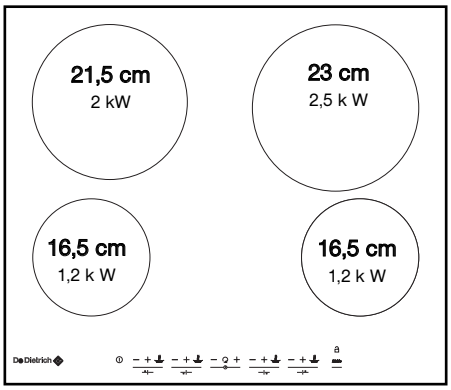
DTV 716

Dimensions Hors tout (L x l) -
DTV716 X : 65 x 52

Découpe Encastrement (L' x l')
DTV716 X : 56 x 49



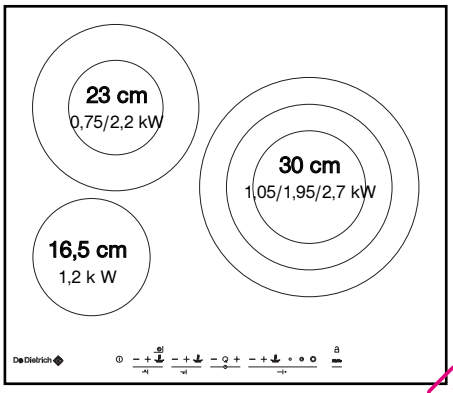
DTV 720



Dimensions Hors tout (L x l) -
DTI720 X : 65 x 52
DTI720 J : 63 x 51

Découpe Encastrement (L' x l')
DTI720 X : 56 x 49
DTI720 J : 56 x 49

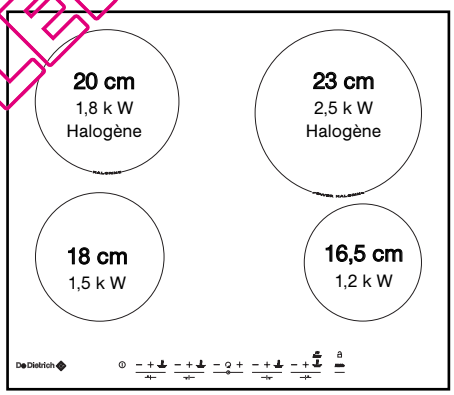
DTV 724



Dimensions Hors tout (L x l) -
DTV724 X : 65 x 52

Découpe Encastrement (L' x l')
DTV724 X : 56 x 49

DTV 725



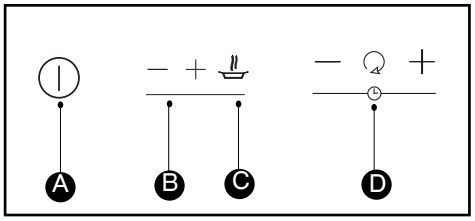
Dimensions Hors tout (L x l) -
DTV725 B/X : 65 x 52

Découpe Encastrement (L' x l')
DTV725 B/X : 56 x 49

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:16 Page 9

• DESCRIPTION DES COMMANDES



Ⓐ Touche de marche/arrêt de la table.
Ⓑ Touches de puissance - +.
Ⓒ Touche d'accés direct
Ⓓ Touche de minuterie.

• MISE EN MARCHE

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la table.
Sans demande de puissance de votre part sur une zone de cuisson, la table s'éteindra automatiquement.

• RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

17 niveaux de puissance de 1, 1., 2, 2. ...jusqu'à 9 sont disponibles.
Appuyez sur les touches de puissance + ou - de la zone à utiliser.
Appuyez sur la touche , vous obtenez alternativement le réglage direct 4 ou 9.

• ARRET D'UNE ZONE DE CUISSON

Appuyez sur la touche de puissance "**-**" ou simultanément sur les touches "**-**" et "**+**"de la zone à éteindre, l'affichage de puissance disparait pour confirmer l'arrêt de la zone de cuisson.

• ZONE DE CUISSON AVEC BOOST

Appuyez sur la touche Boost, vous obtenez la pleine puissance du foyer.

• ZONES DE CUISSONS AVEC EXTENSION

La ou les zone(s) de cuisson avec extension sont utilisable uniquement lorsque la zone principale est en marche.

• Pour les utiliser:

1 - Mettre en marche la zone de chauffe
2 - Mettre une puissance
3 - Appuyez sur la touche d'extension :

Pour les zones doubles

Utilisez la touche , un bip confirme votre manoeuvre, alternativement la puissance et un "**E**" s'affiche.

Pour zones triple

Utilisez les touches , pour 1, 2,ou 3 zones.
Des traits lumineux correspondant à votre demande s'affichent et confirme votre choix.
Vous pouvez à tout moment réajuster votre puissance .

• Pour les modifier

Zones de cuisson double

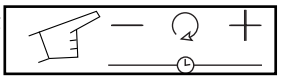
Appuyez sur la touche , un bip confirme votre manoeuvre et l'affichage "**E**" disparait, seule la zone centrale est en marche.

Zones de cuisson triples

Appuyez sur la touche ou , correspondant aux nombres de zones que vous voulez utiliser.
Le nombre de traits lumineux réajusté confirme cette manoeuvre

• MINUTEUR INDEPENDANT

Cette fonction permet de chronométrer un évènement sans réaliser une cuisson



1 -Table à l'arrêt uniquement
2 - Faites un appui long sur la touche jusqu'à afficher.."**0**"..
3 - Réglez la durée jusqu'à 99 minutes.
Pour arrêter le minuteur, appuyez simultanement sur "**-**" et "**+**" de la minuterie.

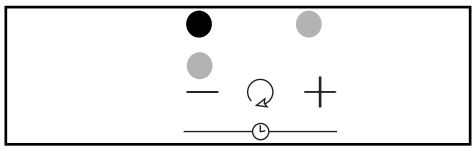
Conseil
Vous ne pouvez pas vous servir du minuteur indépendant si les zones de cuisson sont en marche.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:16 Page 10

RÉGLAGE DES MINUTERIES

Une minuterie par zone de cuisson est disponible pour régler un temps de cuisson .



Par appuis successifs sur la touche vous sélectionnez par surbrillance la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.
La LED s'affiche uniquement dans les zones en fonctionnement.

• Pour utiliser la minuterie :

1 - Mettre la zone de cuisson en fonctionnement
2 - réglez la puissance.
3 - Positionnez l'affichage tournant sur cette zone de cuisson.
4 - Réglez la durée par appui sur "**+**" ou "**-**".
En fin de cuisson, la zone s'éteind, la minuterie indique "**0**" clignotant et un **bip** vous prévient.
5 - Appuyez sur la touche "**+**" ou "**-**" de minuterie pour arrêter ce bip.

• Pour modifier les réglages de minuterie :

1 - Positionnez le symbole tournant en surbrillance sur la zone de cuisson à modifier.
2 - Appuyez sur les touches "**+**" ou "-" de la minuterie.

• Pour arrêter la minuterie :

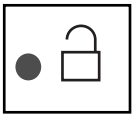
1 - Positionnez le symbole tournant en surbrillance sur la zone de cuisson a modifier.
2 -Appuyez plusieurs secondes simultanément sur les touches "**+**" et "-" de la minuterie ou sur la touche "**-**" de la minuterie jusqu'à **0**.

• Pour mettre une autre minuterie

Positionnez l'affichage tournant sur une autre zone. L'affichage se met en surbrillance, réglez la durée.

Attention
Lorsque plusieurs minuteries sont en cours de fonctionnement, l'affichage en surbrillance indique la zone où la minuterie peut être modifiée ou supprimée.

• UTILISATION "SÉCURITÉ ENFANTS"



Cette fonction permet de verrouiller votre table en position éteinte ou en cours de cuisson.
Pour verrouiller :
- Faîtes un appui long sur la touche,

Un bip est émis et le voyant s'allume. Le voyant s'éteindra automatiquement après quelques instants.
Pour déverrouiller :
- Faîtes un appui long sur la touche,
Un double bip est émis et le voyant s'éteint.

Nota :
- En mode verrouillage, toute action fera apparaître un symbole de verrou dans les afficheurs. Vous devez déverrouiller votre table avant de l'utiliser.
- Si vous activez le verrouillage en cours de cuisson, l'arrêt des foyers sera prioritaire sur le verrou.

• CLEAN LOCK

Cette fonction permet le verrouillage temporaire de votre table pendant un nettoyage.

Pour activer Clean lock :
- Votre table doit être éteinte.
- Faîtes un appui court sur la touche,
Un bip est émis et le voyant clignote.
- Après un temps prédéfini, le verrou sera automatiquement annulé. Un double bip est émis et le voyant s'éteint.

Conseil
Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre "utilisation sécurité enfants").

QUELETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:16 Page 11

• *UTILISATION TOUCHE MEMO*

Cette touche, permet de mémoriser le cycle complet d'une préparation. Un seul cycle de mémorisation peut être effectué à la fois .

• Fonctionnement :

- De 1 à 5 phases de cuisson successives peuvent être enregistrées dans un même cycle de cuisson "MEMO". Au-delà de 5 phases, un tripple "bip" se fait entendre, l'enregistrement s'arrête.
- La durée de chaque phase doit obligatoirement dépasser 10 secondes pour être prise en compte.
- La minuterie ne peut être utilisée que lors de la dernière phase de cuisson mémorisée.

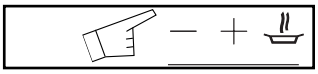
• *Mémoriser le premier cycle de cuisson*

1 - Posez votre ustensile sur la zone de cuisson.

2 - Mettre la table en marche.

3 - Appuyer brièvement sur la touche MEMO

4 - Réglez la puissance du premier cycle sur le foyer selectionné sur lesquel vous souhaitez mémoriser un cycle de cuisson.



5 - Réglez les zones avec extension si necessaire, l'ajout ou le retrait des extensions ne sera pas pris en compte dans les autres cycles.

6 - Continuez votre cuisson, chaque nouveau réglage sera enregistré ainsi que sa durée de fonctionnement.

7 - Le point clignote tant que vous êtes en enregistrement. Confirmez et arrêtez la programmation , en appuyant sur la touche arrêt ⏻

Un indicateur dans la zone de minuterie représente le foyer mémorisé.

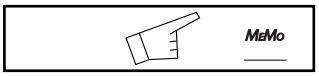
Attention

Sur une zone avec extension, le choix de la zone utilisée n'est possible que lors du premier cycle.

• *Utiliser un cycle mémorisé :*

1 - Posez votre ustensile sur la zone de cuisson.

2 - Mettre la table en marche.



3 - Appuyer brièvement sur la touche MEMO
Un point fixe apparait à côté de la touche Memo sur le foyer concerné, les puissances mémorisées défilent.
Les zones mémorisées avec extension se mettront en marche automatiquement.
L'affichage de puissance et de minuterie devient fixe, la cuisson commence.

Un indicateur dans la zone de minuterie représente le foyer mémorisé.

NOTA

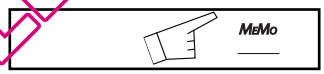
- A la fin de la cuisson, l'affichage indique **0** et un bip est émis toutes les 5 secondes environ pendant quelques instants.
Pour arrêter ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson *MEMO*.
- Lors de l'utilisation *MEMO* vous pouvez revenir à n'importe quel moment en fonctionnement normal (hors *MEMO*), en appuyant sur les touches "-", "+" "présélections" pour modifier votre réglage ou "arrêt" pour stopper votre cuisson.

• *Remplacer la mémorisation existante d'un cycle de cuisson :*

1 - Posez votre ustensile sur la zone de cuisson.

2 - Mettre la table en marche.

3 - Appuyer longuement sur la touche MEMO



4 - Réglez la puissance du premier cycle sur le foyer selectionné sur lesquel vous souhaitez mémoriser un cycle de cuisson.
Chaque nouveau réglage de puissance sera enregistré ainsi que sa durée de fonctionnement.
Le point clignote tant que vous êtes en enregistrement.
Pour confirmer et arrêtez la programmation , appuyez sur la touche arrêt ⏻

QUELETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:16 Page 12

Sécurités en fonctionnement

• Chaleur résiduelle

Après une cuisson longue, la zone utilisée peut rester chaude quelques minutes. Un ''**H**'' clignotant s'affiche durant cette période. Ne pas mettre la main sur la zone.

Attention
Ne pas toucher les zones de cuisson, risque de brûlures.
Apres une coupure de courant prolongée, un autre affichage lumineux peut apparaitre, il s'éteindra après un appui sur une touche quelconque.Néanmoins, la température des zones de cuisson peut rester élevées.

• Protection en cas de débordement

En cas de débordement d'un liquide, d'un objet métallique ou d'un chiffon mouillé posé sur les touches de commande, la table s'arrête, des traits s'affichent et un bip est émis. Nettoyez ou enlevez l'objet, puis relancez la cuisson.

• Auto-Stop system

En cas d'oubli d'une cuisson en cours et selon un temps prédéfini, cette fonction de sécurité coupe automatiquement votre table (de 1 à 10 heures suivant la puissance). "**A**" s'affiche et un bip est émis pendant environ 2 minutes. Appuyez sur une touche du foyer pour effacer ces informations. Un double bip confirme votre action.

Danger électrique

Assurez vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Si une fêlure dans la surface du verre apparait, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique.
Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur.
Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

Attention
Ne pas regarder fixement les lampes halogènes des zones de cuisson.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:16 Page 13

3 / ENTRETIEN COURANT DE VOTRE APPAREIL

FR

Préserver votre appareil

La surface verre vitrocéramique est très résistante, mais toutefois pas incassable. Voici quelques recommandations pour augmenter sa durée de vie :

- Evitez les chocs et les frottements de récipients.
- Evitez de poser un couvercle chaud à plat sur la table. Un effet ''ventouse'' risque d'endommager le dessus.
- N'utilisez pas les récipients avec des fonds rugueux ou bosselés.
- N'utilisez pas votre table de cuisson comme plan de travail.
- N'utilisez jamais de papier ou barquette aluminium pour une cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait le dessus.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.
- Ne réchauffez jamais directement une boite de conserve. Elle risquerait d'exploser.

Les défauts esthétiques, engendrés par une mauvaise utilisation de votre table et qui n'entraînent pas un non fonctionnement, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Et pour plus de sécurité dans votre cuisine, ne rangez pas vos produits d'entretien ou produits inflammables dans le meuble situé sous votre table de cuisson.

Entretenir votre appareil

TYPES DE SALISSURES	UTILISEZ	COMMENT PROCÉDER ?
Légères.	Eponges sanitaires.	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.
Accumulation de salissures recuites. Débordements sucrés, plastiques fondus.	Eponges sanitaires. Racloir spécial verre.	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.
Auréoles et traces de calcaire.	Vinaigre d'alcool blanc.	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyez avec un chiffon doux.
Colorations métalliques brillantes. Entretien hebdomadaire.	Produit spécial verre vitrocéramique.	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).

QUELETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:16 Page 14

• A la mise en service

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT-IL FAIRE :
Un affichage lumineux apparaît.	Fonctionnement normal.	Rien.
Votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez sa conformité. Voir chapitre branchement.
Un seul côté fonctionne.		

• A la mise en marche

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT -IL FAIRE :
La table ne fonctionne pas et les afficheurs lumineux sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
la table ne fonctionne pas, l'information Ω 7 s'affiche.	La table est verrouillée	voir chapitre utilisation sécurité enfant

• En cours d'utilisation

VOUS CONSTATEZ QUE :	LES CAUSES POSSIBLES :	QUE FAUT -IL FAIRE :
La table s'est arrêtée de fonctionner et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un ▬ ou F7 s'affichent.	Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande.	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits ▬ ou F7 s'affiche.	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Voir chapitre encastrement.

Attention

En cas de cassure, fêlure ou fissure même légère du verre vitrocéramique, déconnectez immédiatement votre appareil pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le Service Après-Vente.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:16 Page 15

• TABLEAU DE CUISSON PAR PLATS

		FRIRE porter à ébullition		CUIRE/DORER reprise d'ébullition		CUIRE/MIJOTER			TENIR AU CHAUD	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPES	Bouillons						●			
	Potages épais							●		
POISSONS	Court-bouillon				●					
	Surgelés					●				
SAUCE	Epaisse à base de farine							●		
	Au beurre avec œufs (béarnaise, hollandaise)								●	
	Sauces préparées									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
LÉGUMES	Endives, épinards						●			
	Légumes secs						●			
	Pommes de terre à l'eau						●			
	Pommes de terre rissolées					●				
	Pommes de terre sautées					●				
	Décongélation de légumes						●			
VIANDE	Viandes peu épaisses	●								
	Steaks poelés				●					
	Grillade (gril fonte)	●								
FRITURE	Frites surgelées	●								
	Frites fraîches	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	Auto-cuiseur (dès le chuchotement)						●			
	Compotes							●		
	Crêpes			●						
	Crème anglaise								●	
	Chocolat fondu									●
	Confitures				●					
	Lait						●			
	Œufs sur le plat				●					
	Pâtes					●				
	Petits pots de bébé (bain marie)								●	
	Ragoûts						●			
	Riz créole					●				
	Riz au lait							●		

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:16 Page 16

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique .

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de ***pièces détachées certifiées d'origine.***

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs De Dietrich
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 04

0,337 €TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:16 Page 17

De Dietrich

FR 02

EN 17

PT 32

ES 44

Dear Customer,

You have just acquired a DE DIETRICH hob and we would like to thank you.

In order to offer you an excellent product, our research teams have created this new generation of appliances for you. Their quality, appearance, functions and technological advances make them exceptional products, showcases of our unique know-how.

In the line of DE DIETRICH products, you will also find a wide range of ovens, microwaves, ventilation hoods, hoods, dishwashers, and refrigerators, all of which can be integrated and all of which can be coordinated with your new DE DIETRICH hob.
Of course, in our ongoing desire to ensure our products satisfy your needs in the best possible way, our customer service department is always at your disposal at our site.

www.dedietrich-electromenager.com

DE DIETRICH
Setting New Values

We are constantly improving our products; for this reason we reserve the right to make all modifications to their technical, functional or aesthetic characteristics, originating from technical developments.

Warning
This product is not foreseen for sale in the USA
Before installing and using your appliance please read this installation and use the guide carefully - it will help you familiarise yourself very rapidly with its operation.

QUELETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:16 Page 18

CONTENTS

EN

1 /INSTALLING YOUR APPLIANCE
- Choice of location — 19
- Build-in — 19
- Connection — 20

2 / USING YOUR APPLIANCE
- Cookware for vitroceramics — 21
- Description of your top — 22
- Description of the controls — 24
- Switching on — 24
- Adjusting the power level — 24
- Choosing a cooking area — 24
- Cooking zone with extension — 24
- Cooking zone with Boost — 24
- Independent timer — 24
- Adjusting the timers — 25
- Using the “child safety” function — 25
- Clean lock — 25
- Using the Memo touch control — 26
- Safety features when operating — 27

3 / MAINTAINING YOUR APPLIANCE
- Caring for your appliance — 28
- Maintaining your appliance — 28

4 / SPECIAL MESSAGES, INCIDENTS
- When using for the first time — 29
- When switching on — 29
- During use — 29

5 / COOKING CHART
- Cooking chart per dish — 30

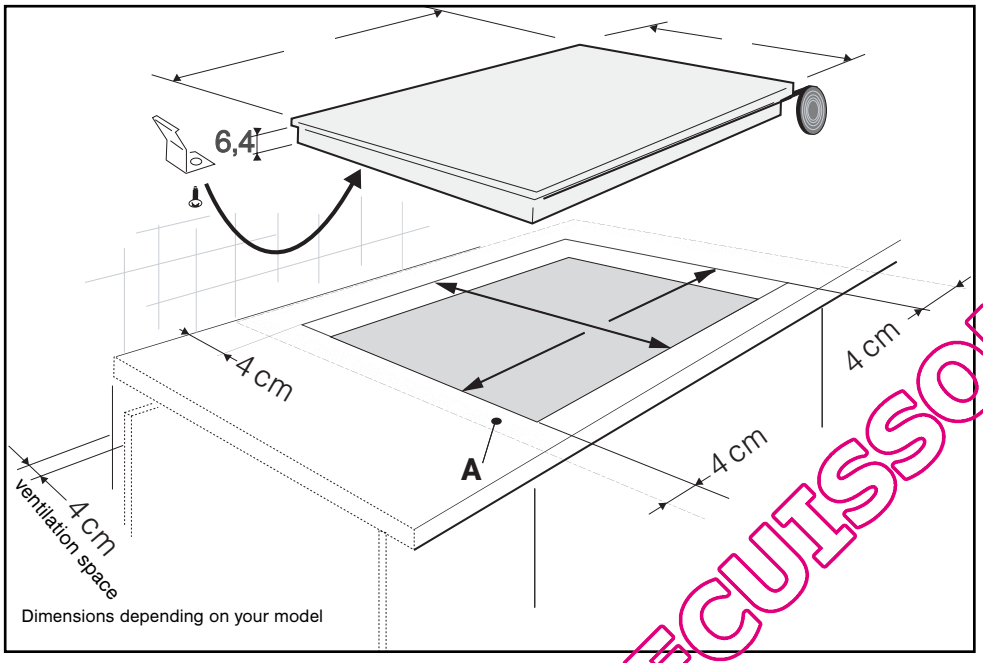
QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:16 Page 19

1 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

EN

As shown in this logo, the materials used to package this appliance are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in local authority containers provided for this purpose.
Appliance recycling organised by your manufacturer will thus be undertaken in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/CE relating to electrical and electronic equipment waste. Contact your local authority or retailer for how to have used appliances collected or collection points.



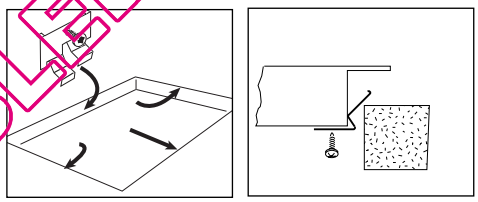
Dimensions depending on your model

Installation

Your appliance should be positioned so that the mains switch is accessible.
The distance between the edge of your appliance and the wall or partition must be at least 4 cm.
Your appliance can be easily integrated above a cabinet, an oven or a build-in household appliance. (minimum distance 10mm).

Stick the foam gasket to the bottom of your appliance. This will allow you to achieve an air-tight seal with the worktop.

Attach the clips to the hob. (Depending on the model)



QUELLETABLEDECUISSON.COM

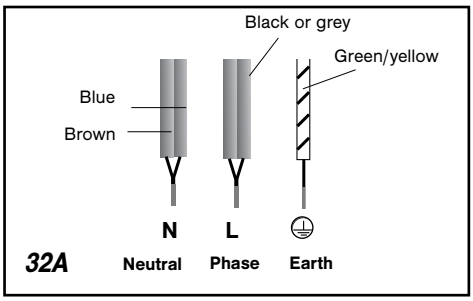
9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:16 Page 20

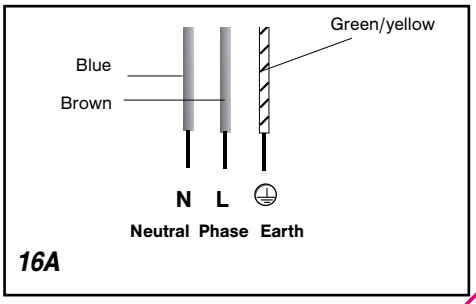
Connection

These hobs must be connected to the mains using a socket in compliance with publication CEI 60083 or an all-pole circuit-breaker device in compliance with the installation rules in force.

When power is first supplied to your hob, or after an extended power cut, an indicator light will appear on the control panel. This information will disappear after 30 seconds.

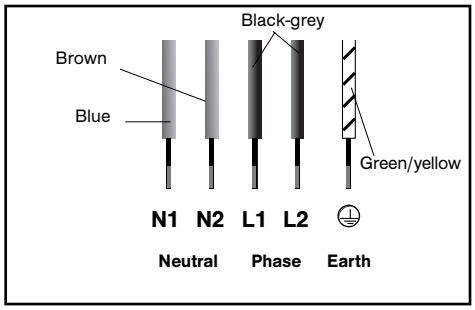
• Hook-up of 220-240V ~





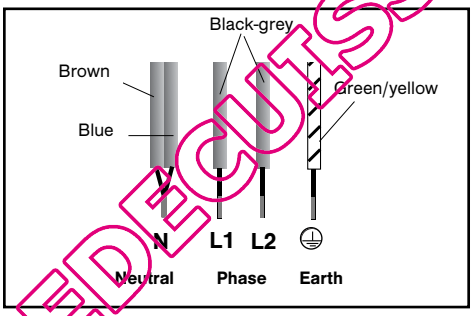
• Hook-up of 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Separate the wires before connection.



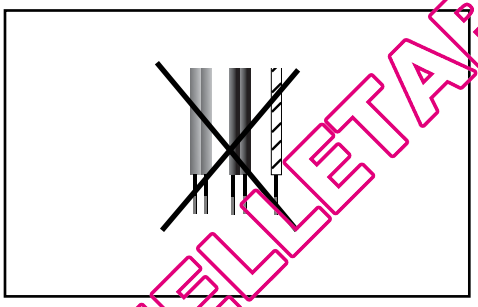
• Hook-up of 400V 2N ~ - 16A

Separate the 2 phase wires (L1 and L2) before connection.



With hook-up of 400 V 2N three phase, verify that the neutral wire is properly connected.

• Hook-up of 400V 3 ~ - 16A



Warning

If the cable is damaged it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a person with a similar qualification to prevent danger.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:16 Page 21

We have designed this cooking hob for use by private individuals in their homes.
These cooking hobs are intended exclusively for cooking beverages and foodstuffs and do not contain any asbestos-based materials.

COOKWARE FOR VITROCERAMICS

• *Cookware*

It must be designed for electric cooking.
It must have a flat bottom.
Preferably use cookware made of:
- Stainless steel with a thick or “sandwich” three-metal bottom.
- Aluminium with a thick smooth bottom.
- Enamelled steel

• *Use*

A higher setting is required if:
- there are large quantities
- the cookware has no lid
- a glass or ceramic pan is used.

A lower setting is required if:
- cooking food which has a tendency to burn easily (start with a lower setting - the setting can be increased if necessary).
- a spill occurs (remove the lid or remove the pan, then reduce the setting).

• *Energy saving:*

To finish the cooking, set at position 0, leaving the cookware in position to use the accumulated heat (this will save energy).
Use a lid as often as possible to reduce heat loss by evaporation.

• *Automatic regulation of rings*

The rings are regulated automatically; they switch on and off to maintain the selected power level. The temperature thus remains uniform and appropriate for cooking your food.
The regulation frequency varies according to the selected power level.

Tip

Use cookware of an appropriate size. The diameter of the bottom of the cookware must be the same as or greater than the printed zone.

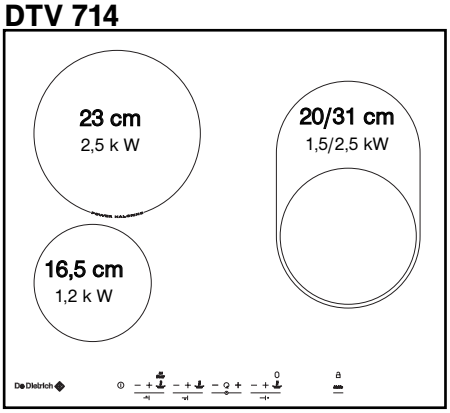
Do not leave empty cookware on a cooking zone.
Do not leave cookware containing hot oil or fat unsupervised on a cooking zone.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:17 Page 22

- ***Description of your top***

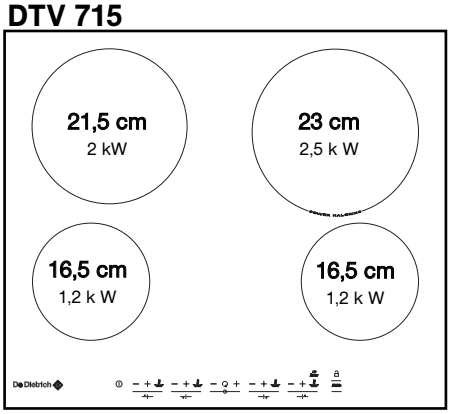
DTV 714



Total dimensions (L x l) -
DTV714 B/X : 65 x 52

Recess cut-out (L' x l')
DTV714 B/X : 56 x 49

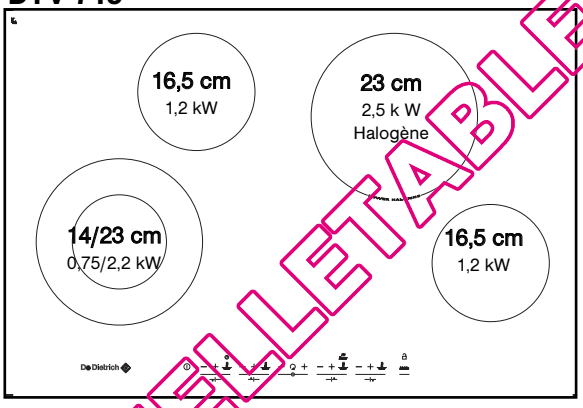
DTV 715



Total dimensions (L x l) -
DTV715 B/X : 65 x 52
DTV715 J : 63 x 51

Recess cut-out (L' x l')
DTV715 B/X : 56 x 49
DTV715 J : 56 x 49

DTV 718



Total dimensions (L x l) -
DTV718 X : 78,3 x 52

Recess cut-out (L' x l')
DTV718 X : 75 x 49

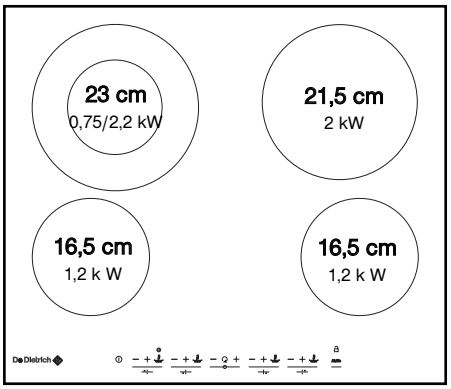
QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:17 Page 23

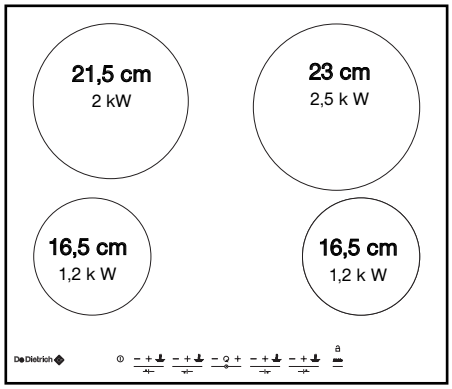
DTV 716

Total dimensions (L x l) -
DTV716 X : 65 x 52

Recess cut-out (L' x l')
DTV716 X : 56 x 49



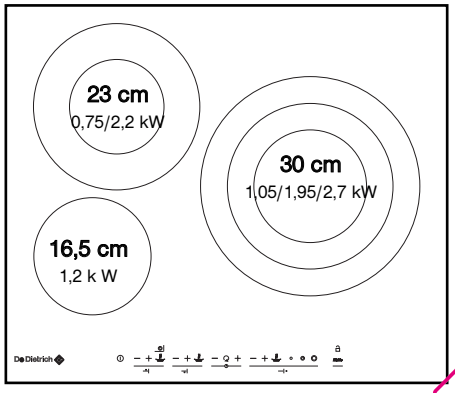
DTV 720



Total dimensions (L x l) -
DTI720 X : 65 x 52
DTI720 J : 63 x 51

Recess cut-out (L' x l')
DTI720 X : 56 x 49
DTI720 J : 56 x 49

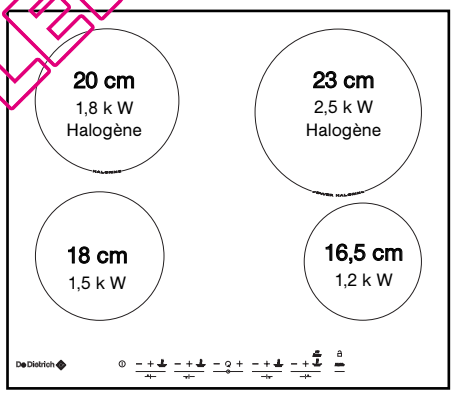
DTV 724



Total dimensions (L x l) -
DTV724 X : 65 x 52

Recess cut-out (L' x l')
DTV724 X : 56 x 49

DTV 725



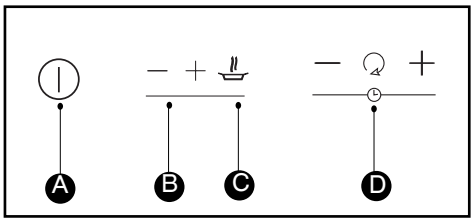
Total dimensions (L x l) -
DTV725 B/X : 65 x 52

Recess cut-out (L' x l')
DTV725 B/X : 56 x 49

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:17 Page 24

• DESCRIPTION OF CONTROLS



A Hob on/off control.
B Power - + touch controls.
C Direct access touch control
D Timer touch control.

• TURNING IT ON

Press the hob's start/stop touch control.
If you do not select a power level, the cooking zone will automatically switch off.

• ADJUSTING THE POWER LEVEL

17 power levels 1, 1., 2, 2. ...to 9 are available.
Press the + or - power touch control for the zone you want to use.
Press the touch control ; you will alternately get the direct settings 4 or 9.

• TURNING OFF A COOKING ZONE

Press the power touch control "**-**" or simulataneously the touch controls "**-**" and "**+**" of the zone you want to turn off; the power display will disappear to confirm the cooking zone has been turned off.

• COOKING ZONE WITH BOOST

Press the touch control Boost ; you will get full power on the burner.

• COOKING ZONES WITH EXTENSION

The cooling zone(s) with extension can be used only when the main zone is on.

• In order to use them:

1 - Turn on the heating zone
2 - Select a power level
3 - Press the extension touch control:

For double zones

Use the touch control , a beep will confirm your selection, alternatively the power and an "**E**" will be displayed.

For triple zones

Use the touch controls , , for 1, 2, or 3 zones.
Dashes light up corresponding to your request and confirm your choice. You can readjust the power setting whenever you want.

• To change them

Double cooking zones

Press the touch control , a beep confirms your action and the "**E**" display disappears; only the central zone is on.

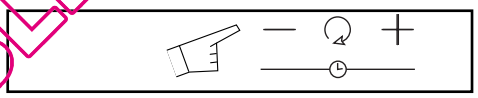
Triple cooking zones

Press the touch control , or , corresponding to the number of zones you want to use.
The number of lit dashes changes to confirm your action

INDEPENDENT TIMER

- This function allows you to time an event, without cooking.

1 -Stop table only



2 - Keep your finger on the touch control until you see displayed..."**0**"..
3 - Set the duration up to 99 minutes
To stop the timer, press simultaneously the "**-**" and "**+**" of the timer.

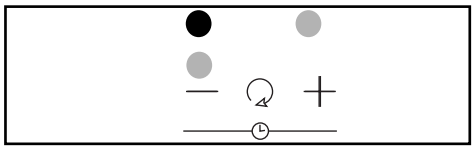
Tip
You cannot use the independent timer if the cooking zones are on.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:17 Page 25

SETTING THE TIMERS

There is a timer available for each cooking zone to set the cooking time.



By pressing the button repeatedly you can highlight and select the cooking zone to which you wish to apply the timer.
The LED displays only for the zones that are on.

• To use the timer: :

1 - Turn on the cooking zone
2 - set the power level.
3 - Position the rotating symbol on this cooking zone.
4 - Set the duration by pressing "**+**" or "**-**".
When the cooking is finished the zone switches off, the timer starts flashing "**0**" and a **beep** sounds to let you know.
5 - Press the touch control "**+**" pr "**-**" on the timer to stop the beeping.

• To change the timer settings:

1 - Position the rotating symbol by highlighting the cooking zone you want to change.
2 - Press the touch control "**+**" or "**-**" of the timer.

• To stop the timer:

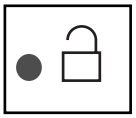
1 - Position the rotating symbol by highlighting the cooking zone you want to change.
2 - Press for several seconds, simultaneously, the touch controls "**+**" and "**-**" of the timer, or the touch control "**-**" of the timer until **0**.

• To set another timer

Set the rotating display to another zone. The display will light up, set the duration.

Warning
When more than one timer is working, the highlight display indicates the zone whose timer can be changed or turned off.

• USING THE "CHILD SAFETY" FUNCTION



This function allows you to lock your hob when it is shut off or when it is cooking.
To lock:
- Press on the touch control until you hear a beep and the indicator lights up. The indicator will go out automatically after a few moments.

To unlock:
- Press on the touch control until you hear a double beep and the indicator goes out.

Note:
- In locked mode, any action will produce a key symbol on the display. You must unlock your hob before using it.
- If you activate the lock while cooking, the stop display will be prioritised on the lock.

• CLEAN LOCK

This function allows you to temporarily lock your hob while cleaning.

To activate Clean lock:
- Your cooking hob must be turned off.
- Press on the touch control briefly ; you will hear a beep and the indicator will start flashing.
- After a predefined time, the lock will automatically disengage. A double beep sounds and the indicator goes out.

Tip
Remember to unlock your hob before reusing it (see section "usiing the child safety function").

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:17 Page 25

• *USING THE MEMO BUTTON*

This touch control allows you to programme the full cooking cycle for a particular preparation. Only one programmed cycle can be carried out at a time.

•Operation:

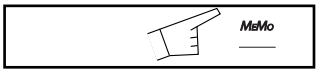
- From 1 to 5 successive cooking phases can be saved in the same “MEMO” cooking cycle. If you exceed 5 phases, a triple beep sounds, and it stops recording.
- The duration of each phase must be at least 10 seconds for it to be entered into the programme.
- The timer can only be used during the last phase of programmed cooking.

• *To programme a cooking cycle:*

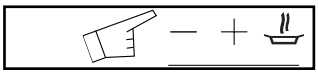
1 - Place your cookware on the cooking zone.

2 - Turn on the hob.

3 - Press briefly the touch control MEMO



4 - Set the power level for the first cycle for the burner you have chosen, for which you want to programme a cooking cycle.



5 - Set the zones with extension if necessary; adding or removing extensions will not be taken into account in the other cycles.

6 - Continue cooking; each new setting will be recorded as well as the cooking time.

7 - The dot keeps flashing so long as you keep programming. Confirm and stop the programming by pressing the stop touch control ⏻

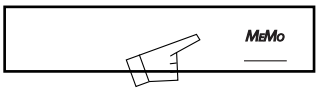
An indicator in the timer zone shows the burner you have programmed.

Warning

When using a zone with extension, you can choose the zone only when setting the first cycle.

• *Using a programmed cycle:*

1 - Place your cookware on the cooking zone.
2 - Turn on the hob.
3 - Press briefly the touch control MEMO



A fixed dot will appear beside the Memo touch control at the burner concerned; the recorded power levels are displayed.
The recorded zone with extension will start automatically.
The power and timer displays become steady; cooking starts.

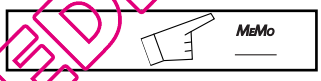
An indicator in the timer zone shows the burner you have programmed.

NOTE:

- When the cooking finishes, the display shows **0** and a beep sounds about every 5 seconds for a little while.
To cancel these indications, press any touch control for the cooking zone *MEMO*.
- When using *MEMO* you can return at any time to normal operation (except *MEMO*) by pressing the touch controls “-” “+” “preselections” to change your setting, or “stop” to stop your cooking.

• *Replace an existing cooking cycle program:*

1 - Place your cookware on the cooking zone.
2 - Turn on the hob.
3 - Press and hold the touch control MEMO



4 - Set the power level for the first cycle for the burner you have chosen, for which you want to programme a cooking cycle.
Each new power level setting is then saved as well as how long it will run for.
The dot flashes while you are programming.
Confirm and stop the programming by pressing the stop touch control ⏻

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:17 Page 27

Safety while using

• Residual heat

After a long cooking period, the zone used can remain hot for several minutes. An''**H**'' flashes during this period. Do not put your hand on the zone.

Warning
Do not touch the cooking zones, you will risk getting burned.
After a prolonged power cut another indicator display may appear; it will go out after any key is pressed. However, the cooking zones may still remain hot.

• Protection against spills

In case of spillage, or of a metallic object or wet cloth placed on the touch controls, the hob turns itself off, the displays light up and a beep sounds. Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.

• Auto-Stop system

If you forget cooking is in progress, after a predefined time, this safety function will automatically turn off your hob (from 1 to 10 hours depending on the power setting). "**A**" displays and a beep sounds for about 2 minutes. Press on the main selector to delete this information. A double beep confirms your setting.

Electrical danger

Ensure that the power cable of a connected electrical appliance near the hob is not in contact with the cooking zones.

If a crack appears in the surface of the glass disconnect your appliance immediately to prevent a risk of electric shock.
To do this, remove the fuses or use the circuit breaker.
Do not use your hob until you have replaced the glass worktop.

Warning
Do not stare at the halogen lamps in the cooking zones.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:17 Page 28

Preserve your appliance

The vitroceramic glass surface is highly resistant, but not unbreakable. Here are some recommendations for increasing its lifetime:

- Avoid banging or clattering the cookware.
- Avoid putting heating covers on the hob. A suction effect may damage the vitroceramic surface.
- Do not use cookware with bottoms that are rough or dented.
- Do not use your cooking hob as a work surface.
- Never use aluminium foil or paper or aluminium scrubber to clean it. The aluminium melts and damages the top.
- Never use a steam cleaner to clean your hob.
- Never directly reheat a tin can. It will have a risk of exploding.

Aesthetic faults, as a result of mistreatment of your hob and which do not entail a lack of function, are not covered by our guarantee.

And for the safety of your kitchen, do not place cleaning items or inflammable objects or products in the kitchen furniture underneath your cooking hob.

Maintaining your appliance

TYPES OF STAINS/SPOTS	USE	WHAT TO DO?
Light.	Cleaning sponges	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water, then wipe off.
Accumulation of baked-on stains/dirt. Sugar spills, melted plastics.	Cleaning sponges Scraper for glass.	Thoroughly moisten the zone to be cleaned with hot water. Use a scraper for glass to remove the large bits, follow with the rough side of a disinfectant sponge, and then wipe off.
Rings and hard water residue.	White vinegar.	Apply warm white vinegar to the stain, let stand, then wipe with a soft cloth.
Shiny metal colourings. Weekly maintenance.	Special vitroceramic glass product.	Apply a cleaning agent for vitroceramic glass (preferable one with silicon for its protective properties) to the surface.

QUELLETABLEDEGUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:17 Page 29

4 / SPECIAL MESSAGES, DIFFICULTIES

EN

• On first use

	POSSIBLE CAUSES:	WHAT SHOULD YOU DO?
A special lamp appears.	Working normally.	Nothing, the light disappears after 30 seconds.
Your installation blows a fuse.	The electrical connection of your hob is incorrect.	Check that it is set up properly. See the "Electrical Connection" section.
Only one side works.		

• On switching on

YOU OBSERVE THAT:	POSSIBLE CAUSES:	WHAT SHOULD YOU DO?
The hob does not operate and the indicator lights on the control panel do not light up.	The machine is not connected to the power source. The power source or connection is defective.	Inspect the electrical circuit breaker and fuses.
The hob does not function, the information Ω 7 is displayed.	The hob is locked	See chapter on using the child safety system

• While in use

YOU OBSERVE THAT:	POSSIBLE CAUSES:	WHAT SHOULD YOU DO?
The hob has stopped operating and is beeping approximately every 10 seconds and a – or F7 is displayed.	There was an overflow or an object is in contact with the control panel.	Clean the hob or remove the object, then begin cooking again.
A series of small – or F7 is displayed.	The electronic circuits have overheated.	See "Inserting" section.

In case of breakage, cracks or even light fissures in the vitroceramic glass, take out the fuses or turn off the circuit breaker for your hob to avoid the risk of electrical shock.

Contact the After-Sales Service Department.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:17 Page 30

• *COOKING CHART*

		FRY BRING TO A BOIL		COOK/BROWN RETURN TO BOILING BOILING LIGHT BROTHS		COOK/SIMMER			KEEP WARM	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOUPS	BROTHS						●			
	THICK SOUPS							●		
FISH	COURT BOUILLON				●					
	FROZEN FOODS					●				
SAUCE	THICK, FLOUR-BASED							●		
	BUTTER-BASED WITH EGGS (BEARNAISE, HOLLANDAISE)								●	
	PREPARED SAUCES									●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VEGETABLES	ENDIVES, SPINACH						●			
	DRIED BEANS						●			
	BOILED POTATOES						●			
	GOLDEN BROWN POTATOES					●				
	SAUTEED POTATOES					●				
	DEFROSTING VEGETABLES						●			
MEAT	MEAT, NOT TOO THICK	●								
	STEAKS, IN SKILLET				●					
	GRILLED MEATS (CAST IRON GRILL)	●								
FRYING	FROZEN FRENCH FRIES	●								
	FRESH FRENCH FRIES	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
MISCELLA-NEOUS	PRESSURE COOKER (ONCE IT STARTS WHISTLING)						●			
	COMPOTES							●		
	CRÊPES			●						
	CRÈME ANGLAISE								●	
	MELTED CHOCOLATE									●
	JAMS				●					
	MILK						●			
	EGGS, FRIED				●					
	PASTA					●				
	JARS OF BABY FOOD (DOUBLE BOILER)								●	
	MEAT STEW						●			
	SPANISH RICE					●				
	RICE PUDDING							●		

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:17 Page 31

De Dietrich

Distributed by MEA (A Divisions of Hagemeyer Brands Australia)
FOR AUSTRALIAN CUSTOMERS ONLY

PRODUCT WARRANTY

1.Subject to the "Statement of Standard Warranty Conditions" this product is covered by the following Warranty.

TWO (2) YEARS WARRANTY from date of purchase, covering all parts and labour.

2.The appliance is warranted under normal single family domestic installation and use, as set out in the user manual, against manufacturing defects for the Warranty periods shown above.

3.Should service be required under this Warranty, the purchaser should contact an approved DE DIETRICH Service Provider during their normal business hours.

4.At no time does DE DIETRICH have liability for any freight or transportation costs or for any damage during transit or for any consequence of failure of this appliance outside of the normal service area, unless such limitation of liability is prohibited by statute.

5.This Warranty excludes replacement of parts required due to normal wear and tear including light globes.

6.This Warranty only applies, provided the appliance has been used in accordance with the manufacturer's instructions and provided an accident, misuse, neglect or abuse has not damaged the appliance.

7.None of the above Warranties purport to exclude, restrict or modify either the application or the exercise of a right conferred by any applicable Statute.

8.Please complete the details below, which should be retained for future reference along with your proof of purchase:

Date of Purchase: .....

Model No: .....

Serial No: .....

Notice to Victorian Customers from the Victorian Plumbing Industry Commission.
This product must be installed by a licensed person as required by the Victorian Building Act 1993.
Only a licensed person will give you a Compliance Certificate, showing that the work complies with all the relevant standards. Only a licensed person will have insurance protecting their workmanship for 6 years. Make sure you use a licensed person to install this product and ask for your Compliance Certificate.

STATEMENT OF STANDARD WARRANTY CONDITIONS

1. The Warranty only applies provided that the appliance has been used in accordance with the manufacturer's instructions and provided that the appliance has not been damaged by an accident, misuse, neglect or abuse of any person other than the manufacturer or **MEA** or from faulty installation, mis-adjustment or tampering by unauthorised persons.

2. When a service inspection reveals the alleged fault or faults are caused by incorrect operation, contrary to the instruction manual, and otherwise the appliance is in good order and working condition, the purchaser shall be liable for a service fee charged by **MEA** or one of its' Service Providers.

3. If the appliance is used in Commercial Applications or for Rental purposes, a separate warranty of Twelve (12) months covering all parts with Three (3) months on the labour will apply.

4. Subject to the provisions of any applicable statute this Warranty applies to the original retail purchaser only and is not transferable.

5. Subject to the provisions of any applicable statute, at no time does **MEA** have liability for freight, transport or travel costs outside normal service areas.

6. None of the above Warranties purport to exclude, restrict or modify either the application or the exercise of a right conferred by any applicable statute.

7. Subject to any Warranties implied by statute, at no time will MEA or its' Service Providers be liable for any economic loss consequent upon the failure of the appliance.

8. This Warranty is only valid for **De Dietrich** major appliances imported and distributed by **MEA**, purchased and used in Australia.

QUELETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:17 Page 32

De Dietrich

FR 02
EN 17
PT 32
ES 46

Estimado(a) Cliente,

Acabou de adquirir uma placa de cozinha DE DIETRICH e agradecemos a sua preferência.

De modo a oferecer-lhe um produto de excelência, as nossas equipas de investigação conceberam esta nova geração de aparelhos a pensar em si, que pela sua qualidade, estética, funções e evoluções tecnológicas se tornam produtos excepcionais, reveladores da nossa experiência.

Na gama de produtos DE DIETRICH, encontrará igualmente uma vasta selecção de fornos, microondas, exaustores, máquinas de lavar louça e frigoríficos de encastrar que poderá combinar com a sua nova placa DE DIETRICH.
Evidentemente, num esforço permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de apoio ao cliente encontra-se à sua disposição no nosso website

www.dedietrich-electromenager.com

A Marca DE DIETRICH.
Novos objectos de valor

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à respectiva evolução técnica.

Importante
Antes de instalar e de utilizar a sua placa de cozinha, leia este manual de instalação e de utilização com atenção, de modo a familiarizar-se muito rapidamente com o seu funcionamento.

QUELLETABLEDEGUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:17 Page 33

ÍNDICE

PT

1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO
- Escolha do local de instalação — 34
- Encastramento — 34
- Ligação eléctrica — 35

2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO
- Recipientes para a vitrocerâmica — 36
- Descrição da parte superior da placa — 37
- Descrição dos comandos — 39
- Ligação — 39
- Regulação da potência — 39
- Paragem de uma zona de aquecimento — 39
- Zona de aquecimento com extensão — 39
- Zona de aquecimento com “Boost” — 39
- Temporizador independente — 39
- Regulação dos temporizadores — 40
- Utilização do sistema de “segurança para crianças” — 40
- Bloqueio para limpeza (Clean lock) — 40
- Utilização do botão MEMO — 41
- Seguranças em funcionamento — 42

3 / MANUTENÇÃO HABITUAL DO SEU APARELHO
- Preservar o seu aparelho — 43
- Limpar o seu aparelho — 43

4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS E INCIDENTES
- Aquando da colocação em serviço — 44
- Aquando da ligação — 44
- Durante a utilização — 44

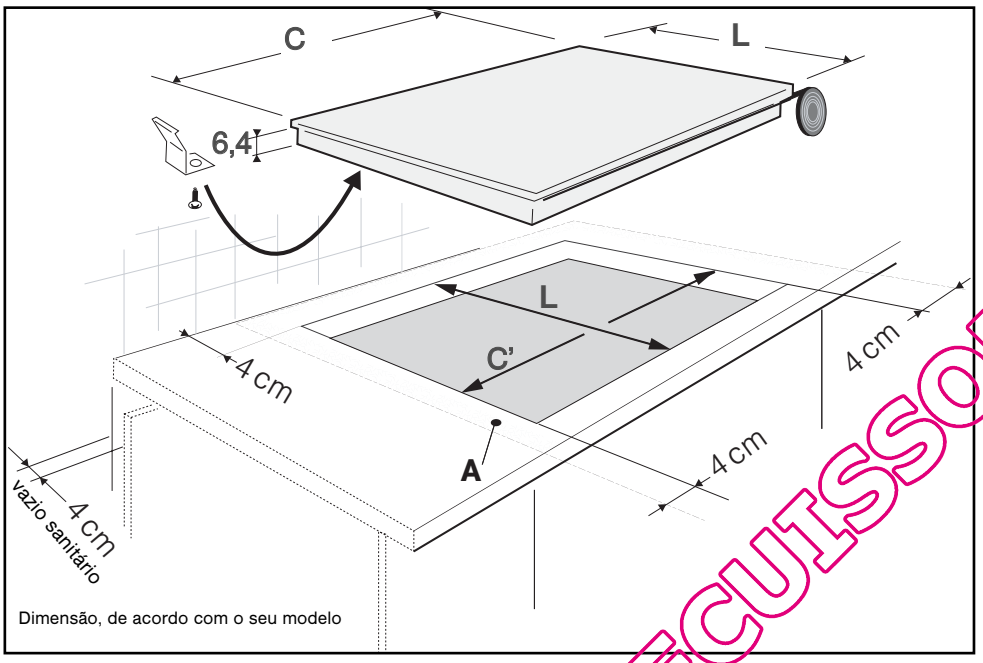
5 / TABELA DE COZEDURA
- Tabela de cozedura por cozinhados — 45

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:17 Page 34

PT 1 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

Tal como apresentado no logótipo, os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a protecção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.
Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se à sua Câmara Municipal ou ao seu revendedor para conhecer os pontos de recolha de aparelhos usados.



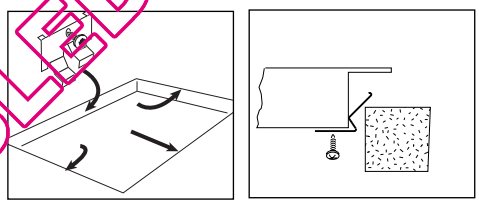
Dimensão, de acordo com o seu modelo

Encastramento

A sua placa de cozinha deve ser instalada de modo a que a ficha da alimentação fique acessível.
A distância entre as bordas da placa e a parede ou separação deve ser no mínimo de 4 cm.
A sua placa pode ser encastrada sem qualquer contra-indicação, em cima de um móvel, de um forno ou de um aparelho electrodoméstico encastrável.
(distância mínima: 10 mm).

Cole a junta com espuma por debaixo do seu aparelho. Esta junta garante uma boa vedação da placa relativamente à bancada.

Fixe os clipes na placa (Conforme o modelo).



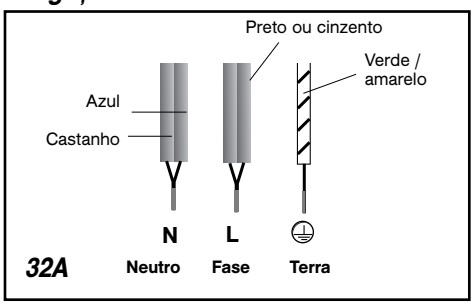
QUELETABLEDECUISSON.COM

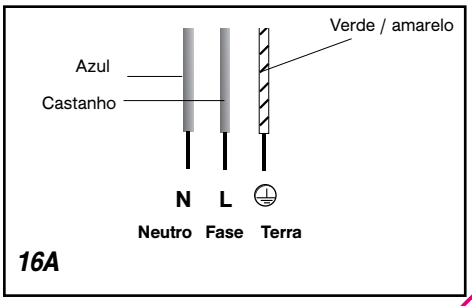
9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:18 Page 35

Ligação eléctrica

A sua placa deve ser ligada à rede eléctrica através de uma tomada de corrente conforme a norma CEI 60083, ou de um dispositivo de corte omnipolar conforme as regras de instalação em vigor. Aquando da colocação da sua placa, ou após um corte de corrente prolongado, aparece no painel de comando um código luminoso. Estas informações desaparecem após 30 segundos.

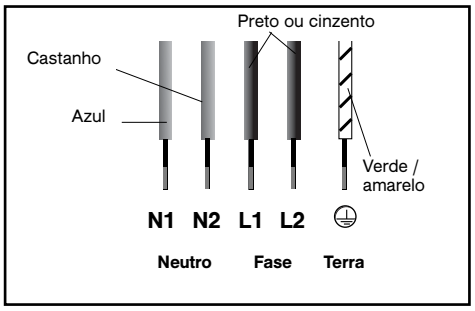
• Ligação Eléctrica 220-240V ~





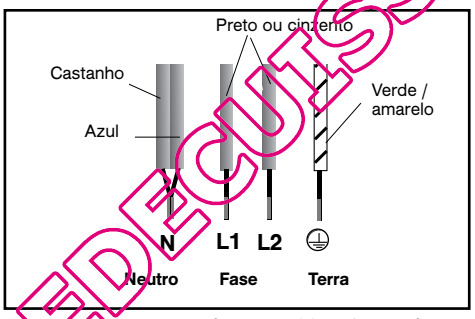
• Ligação Eléctrica 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Separe os fios antes de proceder à ligação.



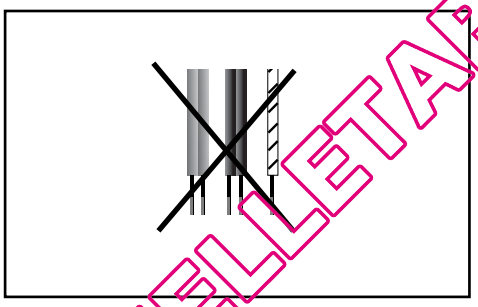
• Ligação Eléctrica 400V 2N ~ - 16A

Antes de proceder à ligação eléctrica, separe os 2 fios de fase L1 e L2.



Durante a ligação eléctrica 400 V 2N trifásica, verifique se o fio neutro fica bem ligado.

• Ligação Eléctrica 400V 3 ~ - 16A



Atenção

Se o cabo estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo serviço pós-venda ou por uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:18 Page 36

Esta placa de cozinha foi concebida para ser utilizada para uso doméstico.
Esta placa de cozinha foi concebida exclusivamente para cozinhar bebidas e géneros alimentares e não contém nenhum componente à base de amianto.

RECIPIENTES PARA A VITROCERÂMICA

• *Os recipientes*

Devem estar concebidos para a cozinha eléctrica.
O fundo deve ser plano.
Utilize de preferência panelas em:
- Aço inoxidável com fundo trimetálico espesso ou “sandwich”.
- Alumínio com fundo liso espesso.
- Aço esmaltado.

• *Utilização*

Uma regulação superior é necessária em caso:
- de quantidades importantes
- de cozeduras com um recipiente sem tampa
- da utilização de uma panela em vidro ou cerâmica.

Uma regulação inferior é necessária em caso:
- de cozedura de alimento com tendência para queimar facilmente (começar com uma regulação mais fraca, a regulação pode ser aumentada se necessário).
- de derrame (retire a tampa ou a panela, depois baixe a regulação).

• *Poupança de energia:*

Para acabar a cozedura, coloque na posição 0, deixando o recipiente em posição para utilizar o calor acumulado. (desta forma poupa energia).
Sempre que possível, tape os recipientes com tampas para reduzir as perdas de calor por evaporação.

• *Regulação automática dos focos*

Os focos regulam-se automaticamente, acendem-se e apagam-se para manter a potência seleccionada. Assim, a temperatura permanece homogénea e adaptada à cozedura dos seus alimentos.
A frequência de regulação varia consoante a potência seleccionada.

Conselho

Utilize um recipiente com um tamanho adaptado. O diâmetro do fundo do recipiente deve ser igual ou superior à zona serigráfica.

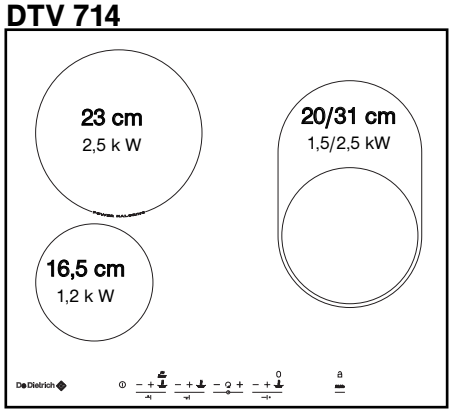
Não deixe um recipiente vazio em cima de uma zona de aquecimento.
Não deixe recipientes que contenham óleo ou gorduras quentes sem vigilância em cima de uma zona de aquecimento.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:18 Page 37

- ***Descrição da parte superior da placa***

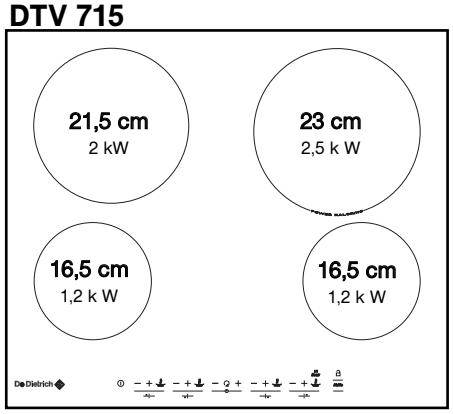
DTV 714



Dimensões Sem nada(L x l) -
DTV714 B/X : 65 x 52

Corte do Encastramento(L' x l')
DTV714 B/X : 56 x 49

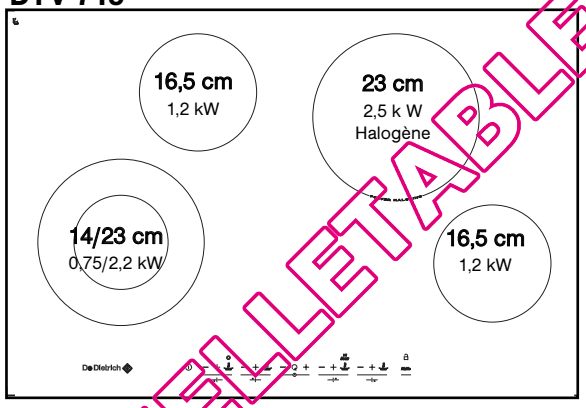
DTV 715



Dimensões Sem nada(L x l) -
DTV715 B/X : 65 x 52
DTV715 J : 63 x 51

Corte do Encastramento(L' x l')
DTV715 B/X : 56 x 49
DTV715 J : 56 x 49

DTV 718



Dimensões Sem nada(L x l) -
DTV718 X : 78,3 x 52

Corte do Encastramento(L' x l')
DTV718 X : 75 x 49

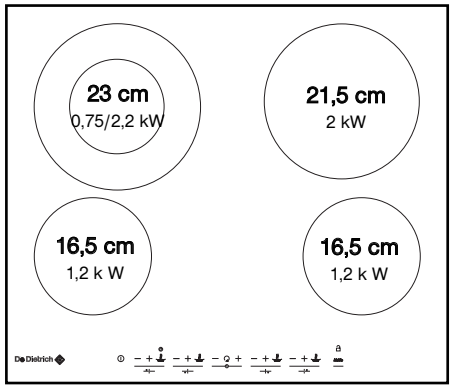
QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:18 Page 38

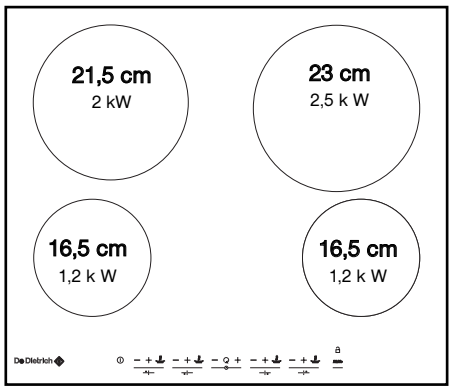
DTV 716

Dimensões Sem nada(L x l) -
DTV716 X : 65 x 52

Corte do Encastramento(L' x l')
DTV716 X : 56 x 49



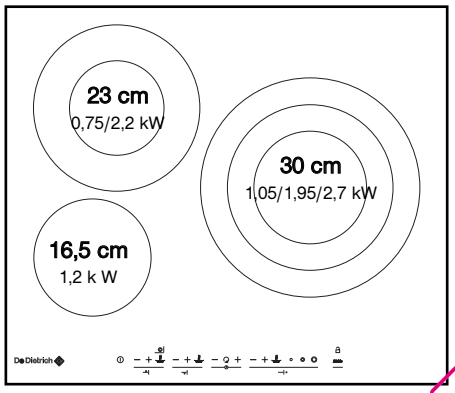
DTV 720



Dimensões Sem nada(L x l) -
DTI720 X : 65 x 52
DTI720 J : 63 x 51

Corte do Encastramento(L' x l')
DTI720 X : 56 x 49
DTI720 J : 56 x 49

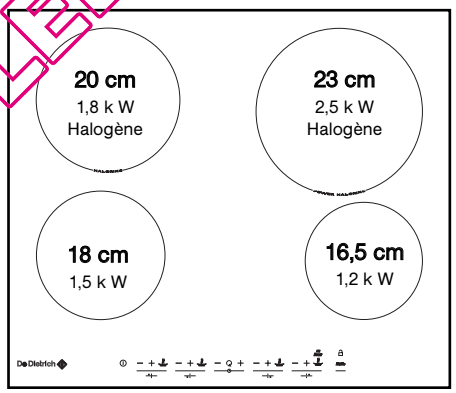
DTV 724



Dimensões Sem nada(L x l) -
DTV724 X : 65 x 52

Corte do Encastramento(L' x l')
DTV724 X : 56 x 49

DTV 725



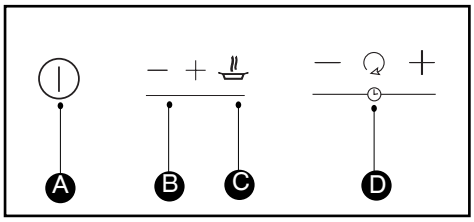
Dimensões Sem nada(L x l) -
DTV725 B/X : 65 x 52

Corte do Encastramento(L' x l')
DTV725 B/X : 56 x 49

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:18 Page 39

• DESCRIÇÃO DOS COMANDOS



Ⓐ Botão de ligar/desligar da placa.
Ⓑ Botões de potência - +.
Ⓒ Botão de acesso directo
Ⓓ Botão do temporizador.

• LIGAÇÃO

Prima o botão de ligar/desligar a placa.
Se não seleccionar uma potência para a zona de aquecimento, a placa apagar-se-á automaticamente.

• REGULAÇÃO DA POTÊNCIA

17 níveis de potência disponíveis, de 1, 1., 2, 2. ...até 9.
Prima os botões de potência + ou - da zona que pretende utilizar.
Prima o botão , obterá alternativamente a regulação directa 4 ou 9.

• PARAGEM DE UMA ZONA DE AQUECIMENTO

Prima o botão de potência "**-**" ou em simultâneo nos botões "**-**" e "**+**" da zona a desligar. A apresentação da potência desaparece, para confirmar a paragem da zona de aquecimento.

• ZONA DE AQUECIMENTO COM BOOST

Prima o botão Boost, obterá toda a potência do foco.

• ZONAS DE AQUECIMENTO COM EXTENSÃO

A, ou as zonas de aquecimento com extensão só podem ser utilizadas quando a zona principal estiver ligada.

• Para as utilizar.

1 - Ligue a zona de aquecimento
2 - Escolha uma potência
3 - Prima o botão de extensão:

Para as zonas duplas

Utilize o botão , um bip sonoro confirma a operação, alternadamente são apresentados a potência e um "**E**".

Para zonas triplas

Utilize os botões , para 1, 2, ou 3 zonas.
Os traços luminosos correspondentes à sua escolha aparecem e confirmam a sua escolha.
Pode ajustar a qualquer momento a sua potência.

• Para os modificar

Zonas de dupla cozedura

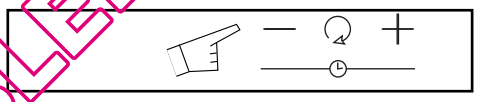
Prima o botão , um bip confirma a sua opção e o "**E**" desaparece. Só a zona central fica a funcionar.

Zonas de tripla cozedura

Prima o botão , ou , correspondente aos números de zonas que deseja utilizar.
O número de traços luminosos reajustados confirma esta acção.

• TEMPORIZADOR INDEPENDENTE

Esta função permite cronometrar um evento sem realizar uma cozedura



1 -Placa desligada unicamente
2 - Mantenha premido o botão até aparecer .."**0**"..
3 - Regule a duração até 99 minutos
Para parar o temporizador, prima ao mesmo tempo "**-**" e "**+**" do temporizador.

Conselho

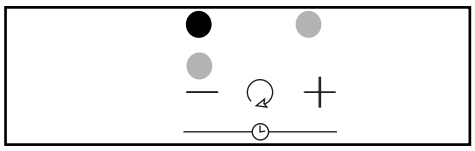
Não se pode servir do temporizador independente, se as zonas de aquecimento estiverem ligadas.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:18 Page 40

• REGULAÇÃO DOS TEMPORIZADORES

Está disponível um temporizador por zona de aquecimento para regular o tempo de cozedura.



Premindo várias vezes de seguida o botão , pode seleccionar a zona de aquecimento realçada onde pretende aplicar o temporizador.
A LED aparece apenas nas zonas em funcionamento.

• Para utilizar o temporizador:

1 - Ligue a zona de aquecimento.
2 - Regule a potência.
3 - Coloque a indicação do temporizador nessa zona de aquecimento.
4 - Regule a duração premindo "+" ou "-".
No final da cozedura, a zona desliga-se, o temporizador indica "0" a piscar e bip é emitido para o avisar.
5 - Prima o botão "+" ou "-" do temporizador para parar este bip.

• Para modificar as regulações do temporizador:

1 - Coloque o símbolo rotativo realçado na zona de aquecimento a modificar.
2 - Prima os botões "+" ou "-" do temporizador.

• Para parar o temporizador:

1 - Coloque o símbolo rotativo realçado na zona de aquecimento a modificar.
2 -Prima vários segundos ao mesmo tempo os botões "+" e "-" do temporizador ou o botão " " do temporizador até 0.

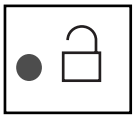
• Para definir outra temporização

Posicione a indicação rotativa noutra zona. A indicação fica realçada, regule a duração.

Atenção

Quando estão a funcionar vários temporizadores, a indicação realçada indica a zona onde o temporizador pode ser modificado ou apagado.

• UTILIZAÇÃO DO "SISTEMA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS"



Esta função permite bloquear a placa na posição desligada ou durante o aquecimento.
Para bloquear:

- Mantenha premido o botão .
Ouve-se um bip e a luz acende. A luz desliga-se automaticamente passado um momento.

Para desbloquear:

- Mantenha premido o botão . Ouve-se um bip duplo e a luz desliga-se.

Nota:

- No modo de bloqueio, em qualquer acção que faça aparece o símbolo de bloqueado nos visores. Deverá desbloquear a sua placa antes de utilizá-la.
- Se activar o bloqueio durante o aquecimento, a paragem dos focos é prioritária ao bloqueio.

• BLOQUEIO PARA LIMPEZA (CLEAN LOCK)

Esta função permite bloquear temporariamente a sua placa durante a limpeza.

Para activar o Clean lock:

- A sua placa tem de estar desligada.
- Prima o botão . Ouve-se um bip e a luz pisca.
- Após um tempo predefinido, o bloqueio desliga-se automaticamente. É emitido um som duplo e a luz desliga-se.

Conselho

Não se esqueça de desbloquear a placa de cozinha antes de a reutilizar (consulte o capítulo "utilização do sistema de segurança para crianças").

QUELETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:18 Page 41

• *UTILIZAÇÃO DO BOTÃO MEMO*

Este botão permite memorizar o ciclo completo de uma preparação. Só pode efectuar um único ciclo de memorização de cada vez.

• Funcionamento:

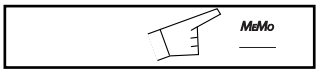
- Podem ser memorizadas de 1 a 5 fases de aquecimento sucessivas no mesmo ciclo de aquecimento "MEMO". Após as 5 fases, ouve três "bips" e a memorização pára.
- A duração de cada fase deve obrigatoriamente ser superior a 10 segundos para ser registada.
- O temporizador só pode ser utilizado durante a última fase de aquecimento memorizada.

• *Para memorizar o primeiro ciclo de cozedura*

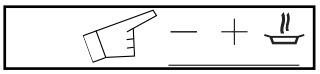
1 - Coloque o seu utensílio na zona de aquecimento.

2 - Ligue a placa.

3 - Prima o botão MEMO.



4 - Regule a potência do primeiro ciclo do foco seleccionado em que deseja memorizar um ciclo de cozedura.



5 - Regule as zonas com extensão, se necessário. Adicionar ou retirar extensões não é tido em conta nos outros ciclos.

6 - Continue a sua cozedura. Cada nova regulação será memorizada, bem como a duração de funcionamento.

7 - O ponto pisca durante a memorização. Confirme e pare a programação, premindo o botão ⏻ de parar.

Um indicador na zona do temporizador representa o foco memorizado.

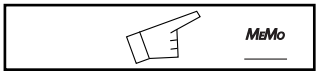
Atenção

Numa zona com extensão, a escolha da zona utilizada só pode ser feita durante o primeiro ciclo.

• *Utilizar um ciclo memorizado:*

1 - Coloque o seu utensílio na zona de aquecimento.

2 - Ligue a placa.



3 - Prima o botão MEMO.
Aparece um ponto fixo ao lado do botão "Memo" no devido foco e as potências memorizadas aparecem.
As zonas memorizadas com extensão ligam-se automaticamente.
A indicação da potência e do temporizador fica fixa, a cozedura começa.

Um indicador na zona do temporizador representa o foco memorizado.

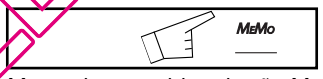
NOTA

- No fim da cozedura, o visor indica **0** e é emitido um bip de 5 em 5 segundos aproximadamente durante alguns instantes.
Para parar estas informações, prima um botão qualquer do comando da zona de aquecimento *MEMO*.
- Durante a utilização de *MEMO*, pode voltar a qualquer altura ao funcionamento normal (sem ser *MEMO*), premindo os botões "-", "+" ou "pré-selecções" para modificar a sua regulação, ou "parar" para parar a sua cozedura.

• *Substituir a memória existente de um ciclo de cozedura:*

1 - Coloque o seu utensílio na zona de aquecimento.

2 - Ligue a placa.



3 - Mantenha premido o botão MEMO

4 - Regule a potência do primeiro ciclo do foco seleccionado em que deseja memorizar um ciclo de cozedura.
Cada nova regulação de potência será memorizada, bem como a respectiva duração de funcionamento.
O ponto pisca durante a memorização.
Para confirmar e parar a programação, prima o botão de parar ⏻.

QUELLETABLEDELISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:18 Page 42

Seguranças em funcionamento

• Calor residual

Após uma cozedura prolongada, a zona utilizada pode permanecer quente durante alguns minutos. Durante esse tempo, a letra ‘’**H**’’ permanece a piscar. Não coloque a mão na zona.

Atenção

Para evitar queimaduras, não toque nas zonas de cozedura.

Após um corte de corrente prolongado, pode aparecer outra indicação luminosa. Esta apagar-se-á após uma pressão num dos botões. No entanto, a temperatura das zonas de cozedura pode continuar elevada.

• Protecção em caso de derrame

En caso de derrame de um líquido, de um objecto metálico ou de um pano molhado colocado nos botões de comando, a placa desliga-se, aparecem traços e é emitido um som. Limpe a placa ou retire o objecto e comece de novo a cozedura.

• Sistema Auto-Stop

Caso se esqueça da placa ligada com um tempo predefinido, esta função de segurança corta automaticamente a alimentação da sua placa (de 1 a 10 horas, de acordo com a potência). “**A**” é apresentado e é emitido um som durante cerca de 2 minutos. Prima um botão do fogão para apagar estas informações. Um som duplo confirma a sua acção.

Perigo eléctrico

Verifique se não há nenhum cabo de alimentação de outro aparelho eléctrico que esteja ligado perto da placa de cozinha e que esteja em contacto com as zonas de cozedura.

Se constatar o aparecimento de alguma fenda na superfície do vidro, desligue imediatamente a placa para evitar choques eléctricos.
Para tal, retire os fusíveis ou accione o disjuntor.
Não volte a utilizar a sua placa de cozinha antes da substituição da parte de cima em vidro.

Atenção

Não olhe fixamente para as lâmpadas de halogéneo das zonas de cozedura.

QUELLETABLEDEQUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:18 Page 43

Preservar o seu aparelho

A superfície de vidro vitrocerâmica é muito resistente, mas não é inquebrável. Eis algumas recomendações para aumentar a sua duração de vida:

- Evite choques e atritos com recipientes.
- Evite colocar uma tampa quente deitada em cima da placa. Um efeito 'ventosa' pode danificar a parte superior.
- Não utilize recipientes com fundos rugosos ou com relevo.
- Não utilize a sua placa de cozinha como local de trabalho.
- Nunca utilize papel ou folha de alumínio para aquecer algo. O alumínio pode derreter e danificar a parte superior.
- Nunca utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Nunca aqueça directamente uma lata de conserva. Existe o risco de explosão.

Os defeitos estéticos devidos a uma má utilização da sua placa e que não impeçam o funcionamento não estão abrangidos pela nossa garantia.

E para uma maior segurança na sua cozinha, não guarde os seus produtos de limpeza ou produtos inflamáveis num móvel que se encontre por debaixo da sua placa de cozinha.

Limpeza do seu aparelho

TIPOS DE SUJIDADE	UTILIZAR	COMO PROCEDER?
Ligeira.	Esponjas sanitárias.	Embeba bem a zona a limpar com água quente e depois limpe.
Acumulação de sujidade reaquecida. Derrames de açúcar ou de plásticos derretidos.	Esponjas sanitárias. Raspador especial para vidro.	Embeba bem a zona a limpar com água quente, utilize um raspador especial para vidro para tirar o maior, acabar com o lado de esfregão de uma esponja sanitária e depois proceda à limpeza.
Auréolas e marcas de calcário.	Vinagre de álcool branco.	Deite vinagre de álcool branco aquecido em cima da sujidade, deixe agir e limpe com um pano macio.
Colorações metálicas brilhantes. Limpeza semanal.	Produto especial para vidro vitrocerâmico.	Espalhe sobre a superfície um detergente especial para vidro vitrocerâmico, de preferência um que contenha silicone (efeito protector).

QUELLE TABLE DE CUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:19 Page 44

PT 4 / MENSAGENS ESPECÍFICAS, INCIDENTES

• Durante a instalação

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
Aparece um sinal luminoso.	Funcionamento normal.	Nada, a mensagem desaparece decorridos uns 30 segundos.
A instalação provoca o corte do disjuntor.	Existe um problema na ligação da placa.	Verifique a sua conformidade. Consulte o capítulo sobre a ligação.
Só um lado da placa é que funciona.		

• Quando a placa é ligada

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
A placa não funciona e os mostradores luminosos no painel permanecem desligados.	O aparelho não recebe alimentação eléctrica. Existem problemas na alimentação ou na ligação.	Verifique os fusíveis e o disjuntor eléctrico.
A placa não funciona, a informação aparece.	O circuito electrónico funciona mal. A placa está bloqueada	Consulte o capítulo de utilização do sistema de segurança para crianças

• Durante a utilização

PROBLEMA CONSTATADO:	CAUSAS POSSÍVEIS:	O QUE SE DEVE FAZER:
A placa deixou de funcionar e emite um sinal sonoro de 10 em 10 segundos aproximadamente, podendo visualizar-se um ou F7 .	Houve um derrame ou um objecto está a estorvar o painel de comando.	Limpe a placa ou retire o objecto e conecte de novo o aquecimento.
Aparecem vários pequenos ou F7.	Os circuitos electrónicos aqueceram-se.	Consulte o capítulo acerca do encastramento.

No caso de quebra, rachas ou fissuras, mesmo que pequenas, do vidro vitrocerâmico, retire os fusíveis ou accione o disjuntor da alimentação da sua placa para evitar riscos de choques eléctricos.
Contacte o Serviço Pós-Venda.

QUELETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:19 Page 45

• *TABELA DE COZEDURA POR TIPO DE COZINHADO*

		FRITAR (LEVAR EBULIÇÃO)		COZER/ALOURAR (NOVAMENTE AO PONTO DE EBULIÇÃO. EBULIÇÃO FERVURA CALDOS PEQUENOS)		COZER/APURAR			MANTER AO QUENTE	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPAS	CALDOS						●			
	CREMES ESPESSOS							●		
PEIXE	CALDO				●					
	CONGELADOS					●				
MOLHOS	ESPESSO A BASE DE FARINHA							●		
	COM MANTEIGA E OVOS (BEARNÊS, HOLANDÊS)								●	
	MOLHOS PREPARADOS								●	●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
LEGUMES	ENDÍVIAS, ESPINAFRES						●			
	LEGUMES SECOS						●			
	BATATAS COZIDAS						●			
	BATATAS ALOURADAS					●				
	BATATAS SALTEADAS					●				
	DESCONGELAÇÃO DE LEGUMES						●			
CARNE	CARNES POUCO ESPESSAS	●								
	HAMBÚRGUERES NA FRIGIDEIRA				●					
	GRELHADOS (GRELHA EM FERRO FUNDIDO)	●								
FRITOS	BATATAS FRITAS CONGELADAS	●								
	BATATAS FRITAS FRESCAS	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	PANELA DE PRESSÃO (LOGO QUE A COMEÇAR A OUVIR)						●			
	COMPOTAS DE FRUTAS							●		
	CREPES			●						
	CREME INGLÊS								●	
	CHOCOLATE DERRETIDO									●
	COMPOTAS				●					
	LEITE						●			
	OVOS ESTRELADOS				●					
	MASSAS					●				
	BOIÕES PARA BEBÉ (BANHO-MARIA)								●	
	GUISADOS						●			
	ARROZ À CRIOULA					●				
	ARROZ DOCE							●		

QUELLEMOLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:19 Page 46

De Dietrich

FR 02

EN 17

PT 32

ES 46

Estimado cliente, estimada clienta:

Acaba de comprar una placa DE DIETRICH y queremos darle las gracias por ello.

Para ofrecerle un producto de calidad superior, nuestros equipos de investigación han diseñado para usted esta nueva generación de aparatos que por su calidad, su estética, sus funciones y su desarrollo tecnológico los convierten en productos excepcionales, exponentes de nuestra maestría.

También encontrará en la gama de productos DE DIETRICH una amplia gama de hornos, hornos microondas, campanas extractoras, lavavajillas y frigoríficos integrables, que podrá coordinar con su nueva placa DE DIETRICH.
Por supuesto, con la preocupación constante de satisfacer lo mejor posible sus exigencias para con nuestros productos, nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición en nuestra página web.

www.dedietrich-electromenager.com

DE DIETRICH
Los nuevos objetos de valor

Con la intención de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de llevar a cabo modificaciones en sus características técnicas, funcionales o estéticas vinculadas a la evolución técnica.

Importante
Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente este manual de instalación y utilización que le permitirá familiarizarse muy rápidamente con su funcionamiento.

QUELETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:19 Page 47

ÍNDICE

ES

1 / INSTALACIÓN DEL APARATO
- Elección del emplazamiento — 48
- Empotramiento — 48
- Conexión — 49

2 / UTILIZACIÓN DEL APARATO
- Recipientes para vitrocerámica — 50
- Descripción de la encimera — 51
- Descripción de los mandos — 53
- Puesta en marcha — 53
- Regulación de la potencia — 53
- Parada de una zona de cocción — 53
- Zona de cocción con extensión — 53
- Zona de cocción con Boost — 53
- Minutero independiente — 53
- Regulación de los minuteros — 54
- Utilización “seguridad niños” — 54
- Clean lock — 54
- Utilización mando Memo — 55
- Seguridades en funcionamiento — 56

3 / MANTENIMIENTO CORRIENTE DEL APARATO
- Mantenimiento del aparato — 57
- Cuidado del aparato — 57

4 / MENSAJES PARTICULARES, INCIDENTES
- En la puesta en servicio — 58
- En la puesta en marcha — 58
- Durante la utilización — 58

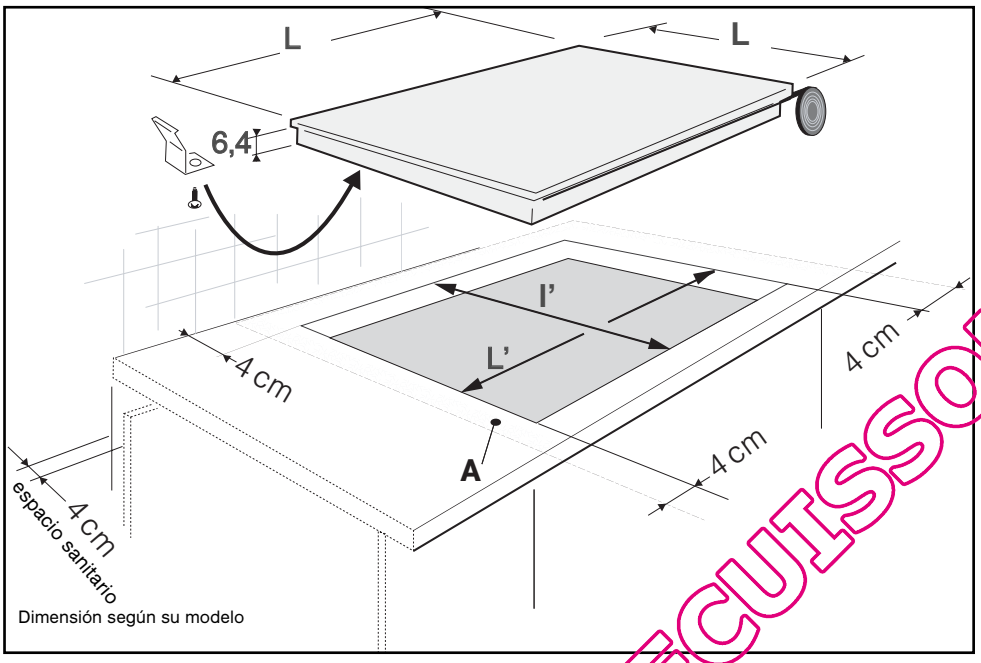
5 / CUADRO DE COCCIÓN
- Cuadro de cocción por platos — 59

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:19 Page 48

ES 1 / INSTALACIÓN DEL APARATO

Como indica este logotipo, los materiales utilizados para el embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores muncipales previstos para ello.
De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Consulte a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de los aparatos viejos.



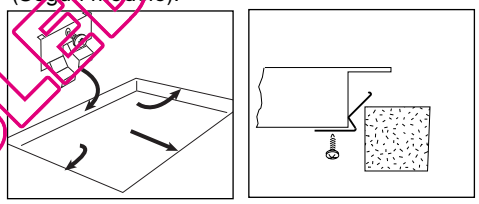
Dimensión según su modelo

Empotramiento

Su aparato debe estar colocado de forma que el enchufe a la red eléctrica esté accesible.
La distancia entre el borde de la placa y la pared o el tabique debe ser de al menos 4 cm.
Su aparato se puede encastrar sin problema encima de un mueble, un horno o un aparato electrodoméstico encastrable.
(distancia mínima 10mm).

Pegue la junta de espuma debajo de su aparato. De este modo conseguirá una buena estanqueidad con la encimera.

Fije los enganches en la placa (Según modelo).



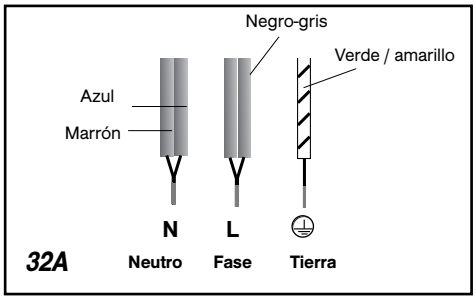
QUELLETABLEDECUISSON.COM

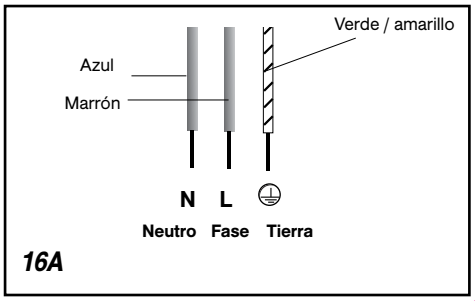
9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:19 Page 49

Conexión

La placa debe ir conectada a la red por medio de una toma de corriente conforme con la publicación CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar conforme con las reglas de instalación vigentes.
Al poner la placa en tensión, o después de un corte de corriente prolongado, aparecerá un código luminoso. Estas informaciones desaparecerán al cabo de 30 segundos.

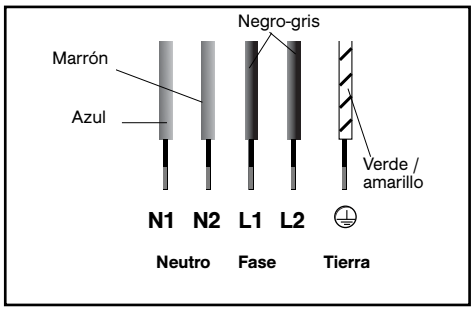
• Conexión 220-240V ~





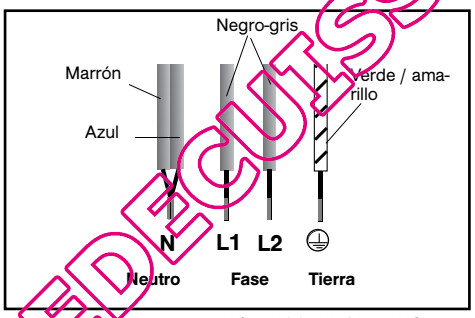
• Conexión 400V 2N ~ - 16A

Separe los cables antes de realizar la conexión.



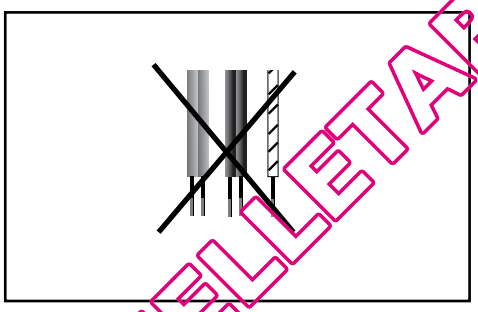
• Conexión 400V 2N ~ - 16A

Separe los 2 cables de fase L1, L2 antes de efectuar la conexión



Al realizar una conexión 400 V 2N trifásico, compruebe que el cable de neutro está conectado.

• Conexión 400V 2N ~ - 16A



Atención
Si el cable estuviera dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona con una cualificación similar.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:19 Page 50

Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares.
Estas placas de cocción están destinadas única y exclusivamente a la cocción de bebidas y productos alimenticios y no contienen ningún componente a base de amianto.

RECIPIENTES PARA LA VITROCERÁMICA

• *Los recipientes*

Deben estar diseñados para las cocinas eléctricas
El fondo debe ser plano
Utilice preferentemente recipientes de:
- Acero inoxidable con fondo trimetal grueso o “sandwich”.
- Aluminio con fondo liso grueso.
- Acero esmaltado

• *Utilización*

Se necesita una regulación superior si:
- las cantidades son importantes
- la cocción se realiza con un recipiente no cubierto
- se utiliza una cacerola de vidrio o de cerámica.

Se necesita una regulación inferior si:
- se cocina un alimento con tendencia a quemarse fácilmente (comenzar con una regulación más baja y vaya aumentando si es necesario).
- hay desbordamientos (retire la tapa o la cacerola, después baje la regulación).

• *Ahorro de energía:*

Para terminar la cocción, ponga la posición 0, dejando el recipiente en el mismo lugar para utilizar el calor acumulado (de este modo ahorrará energía).
Utilice una tapa siempre que pueda para reducir las pérdidas de calor por evaporación.

• *Regulación automática de las zonas*

Las zonas se regulan automáticamente, se encienden y apagan para mantener la potencia seleccionada. De este modo, la temperatura sigue siendo homogénea y adecuada para la cocción de sus alimentos.
La frecuencia de regulación varía según la potencia seleccionada.

Consejo

Utilice un recipiente del tamaño adecuado. El diámetro del fondo del recipiente debe ser igual o superior a la zona serigrafiada

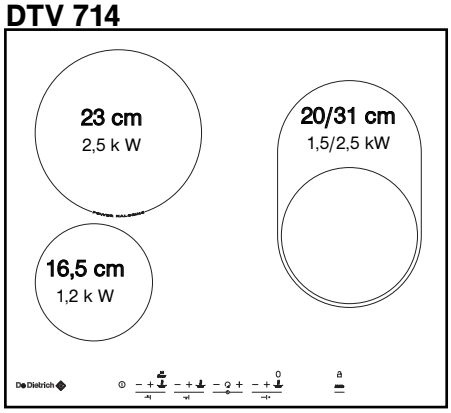
No dejar un recipiente vacío en una zona de cocción.
No deje un recipiente con aceite o grasa caliente sin vigilancia en una zona de cocción.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:19 Page 51

- ***Descripción de la encimera***

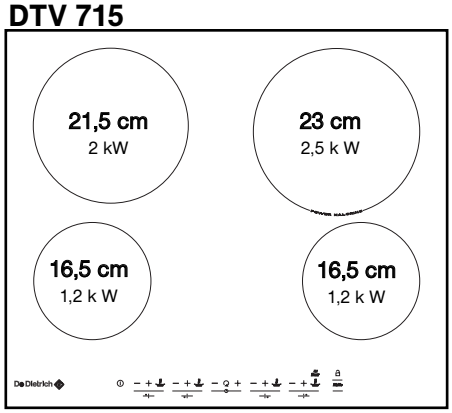
DTV 714



Dimensiones totales (L x l) -
DTV714 B/X : 65 x 52

Recorte Empotramiento (L' x l')
DTV714 B/X : 56 x 49

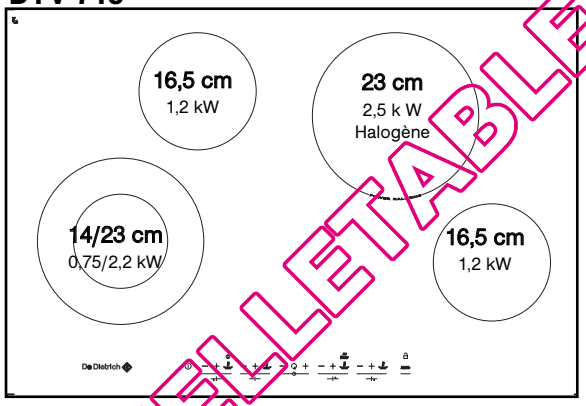
DTV 715



Dimensiones totales (L x l) -
DTV715 B/X : 65 x 52
DTV715 J : 63 x 51

Recorte Empotramiento (L' x l')
DTV715 B/X : 56 x 49
DTV715 J : 56 x 49

DTV 718



Dimensiones totales (L x l) -
DTV718 X : 78,3 x 52

Recorte Empotramiento (L' x l')
DTV718 X : 75 x 49

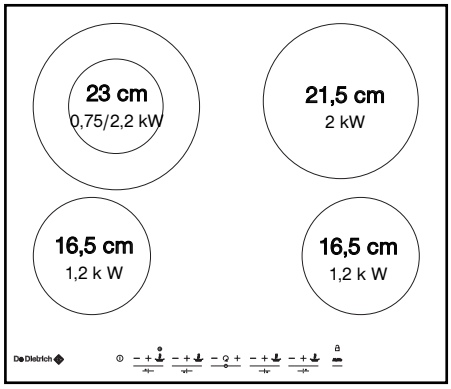
QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:19 Page 52

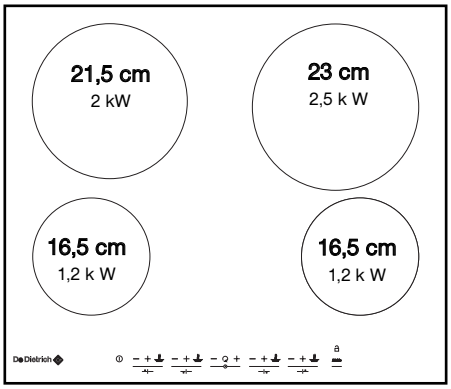
DTV 716

Dimensiones totales (L x l) -
DTV716 X : 65 x 52

Recorte Empotramiento (L' x l')
DTV716 X : 56 x 49



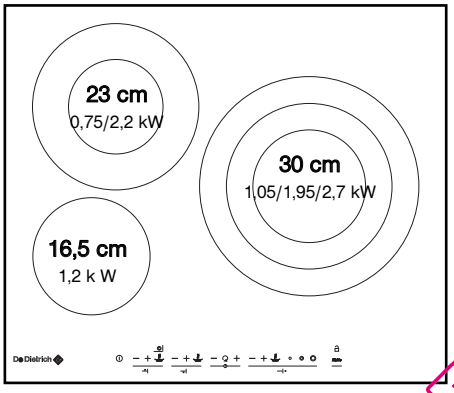
DTV 720



Dimensiones totales (L x l) -
DTI720 X : 65 x 52
DTI720 J : 63 x 51

Recorte Empotramiento (L' x l')
DTI720 X : 56 x 49
DTI720 J : 56 x 49

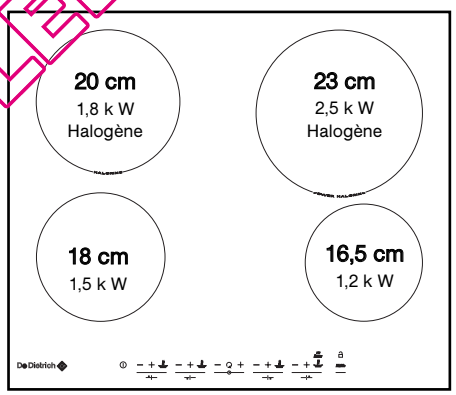
DTV 724



Dimensiones totales (L x l) -
DTV724 X : 65 x 52

Recorte Empotramiento (L' x l')
DTV724 X : 56 x 49

DTV 725



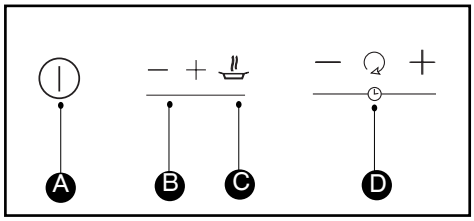
Dimensiones totales (L x l) -
DTV725 B/X : 65 x 52

Recorte Empotramiento (L' x l')
DTV725 B/X : 56 x 49

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:19 Page 53

• DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



- **A** Mando de marcha/parada de la placa.
- **B** Mandos de potencia - +.
- **C** Mando de acceso directo
- **D** Mandos del minutero.

• PUESTA EN MARCHA

Mando de marcha/parada de la placa.
Si usted no indica ninguna potencia, en una zona de cocción, la placa se apagará automáticamente.

• REGULACIÓN DE LA POTENCIA

Están disponibles 17 niveles de potencia de 1, 1., 2, 2. ...hasta 9.
Pulse los mandos de potencia + o - de la zona que vaya a utilizar.
Pulse el mando , conseguirá alternativamente la regulación directa 4 ó 9.

• PARADA DE UNA ZONA DE COCCIÓN

Pulse el mando de potencia "**-**" o simultáneamente los mandos "**-**" y "**+**"de la zona que se desea apagar; desaparecerá la visualización de potencia para confirmar que se ha parado la zona de cocción.

• ZONA DE COCCIÓN CON BOOST

Pulse el mando Boost y conseguirá la máxima potencia de la zona.

• ZONAS DE COCCIÓN CON EXTENSIÓN

La o las zona(s) de cocción con extensión se pueden utilizar únicamente cuando la zona principal está en marcha.

• Para utilizarlas:

1 - Poner en marcha la zona de calefacción
2 - Poner una potencia
3 - Pulsar el mando de extensión:

En las zonas dobles

Utilizar el mando , un pitido confirma la maniobra y en la pantalla se ve alternativamente la potencia y una "**E**".

En zonas triples

Utilizar los mandos para 1, 2 ó 3 zonas.
Aparecen en la pantalla trazos luminosos correspondientes a la petición que confirman la elección. Se puede reajustar la potencia en todo momento.

• Para modificarlas

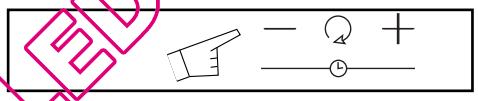
Zonas de cocción doble

Pulsar el mando ; un pitido confirma la maniobra y desaparece la "**E**" de la pantalla, sólo la zona central está en marcha.

Zonas de cocción triples

Pulsar el mando o , correspondiente a los números de zonas que se quieren utilizar.
El número de trazos luminosos reajustado confirma esta maniobra

• MINUTERO INDEPENDIENTE



Esta función permite cronometrar un evento sin realizar una cocción.

1 -Placa parada únicamente
2 - Mantener pulsado un momento el mando hasta que se vea..."**0**"..
3 - Regular la duración hasta 99 minutos
Para parar el minutero, pulsar simultáneamente en "**-**" y "**+**" del minutero.

Consejo

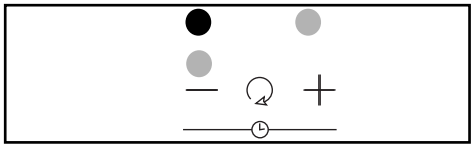
No es posible utilizar el minutero independiente si las zonas de cocción están en marcha.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:19 Page 54

REGULACIÓN DE LOS MINUTEROS

Está disponible un minutero por cada zona de cocción, para regular el tiempo de cocción.



Pulsando repetidamente el mando seleccionará, resaltándola, la zona de cocción a la que desea aplicar el minutero.
El LED se ve únicamente en las zonas en funcionamiento.

• *Para utilizar el minutero*:

1 - Poner la zona de cocción en funcionamiento
2 - Regular una potencia
3 - Colocar el símbolo giratorio en esa zona de cocción.
4 - Regular la duración pulsando "**+**" o "**-**".
Al final de la cocción, la zona se apagará, el minutero indicará "**0**" parpadeando y un **pitido** le avisará.
5 - Pulsar el mando "**+**" o "**-**" del minutero para parar el pitido.

• *Para modificar la regulación del minutero:*

1 - Colocar el símbolo giratorio resaltado en la zona de cocción que se va a modificar.
2 - Pulsar los mandos "**+**" o "-" del minutero.

• *Para parar el minutero:*

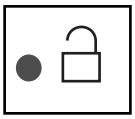
1 - Colocar el símbolo giratorio resaltado en la zona de cocción que se va a modificar.
2 -Pulsar varios segundos simultáneamente los mandos "**+**" y "-" del minutero o el mando "**-**" del minutero hasta **0**.

• *Para poner otro minutero*

Colocar el símbolo giratorio en otra zona. La pantalla se resalta; ya se puede regular la duración.

Atención
Si hay varios minuteros funcionando, la pantalla resaltada indica la zona o el minutero que se puede modificar o eliminar.

• UTILIZACIÓN "SEGURIDAD NIÑOS"



Esta función permite bloquear la placa en posición apagada o en curso de cocción.
Para bloquear:
- Mantener pulsado un momento el mando ; se oirá un pitido y se encenderá el piloto. El piloto se apaga automáticamente al cabo de un momento.

Para desbloquear:
- Mantener pulsado un momento el mando ; se oirá un pitido y el piloto se apagará.

Nota:
- En el modo bloqueo, cualquier acción hará que aparezca el símbolo del candado en las pantallas. Es necesario desbloquear la placa antes de utilizarla.
- Si se activa el bloqueo durante la cocción, la parada de las zonas tendrá prioridad ante el candado.

• CLEAN LOCK

Esa función permite bloquear temporalmente la placa mientras se limpia.

Para activar Clean lock:
- La placa tiene que estar apagada.
- Mantener pulsado un momento el mando ; se oirá un pitido y el piloto parpadeará.
- Después de un tiempo predefinido, el bloqueo quedará automáticamente anulado. Se escucha un pitido y se apaga el piloto.

Consejo
Acuérdese de desbloquear la placa antes de volverla a utilizar (ver capítulo "utilización de la seguridad niños").

QUELLETABLEECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:20 Page 55

• *UTILIZACIÓN MANDO MEMO*

Este mando permite memorizar el ciclo completo de una preparación. Sólo se puede efectuar un ciclo de memorización a la vez.

• Funcionamiento:

- Se pueden grabar de 1 a 5 fases de cocción sucesivas en un mismo ciclo de cocción "MEMO". Por encima de 5 fases, suena un triple pitido y se para la grabación.
- La duración de cada fase debe superar obligatoriamente 10 segundos para que sea tenida en cuenta.
- El minutero sólo se puede utilizar en la última fase de cocción memorizada.

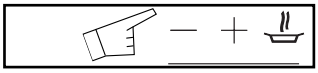
• *Memorizar un ciclo de cocción:*

1 - Colocar el accesorio en la zona de cocción.

2 - Poner en marcha la placa.

3 - Pulsar brevemente el mando MEMO

4 - Regular la potencia del primer ciclo en la zona seleccionada en la que desea memorizar un ciclo de cocción.



5 - Regular las zonas con extensión si es necesario, no se tendrá en cuenta el añadido o la retirada de extensiones en los demás ciclos.

6 - Continuar la cocción, cada nueva regulación quedará grabada junto con su duración.

7 - El punto parpadea mientras se está grabando. Confirmar y detener la programación pulsando el mando parada ⏻.

Un indicador en la zona del minutero representa la zona memorizada.

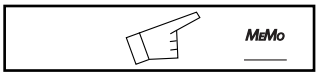
Atención

En una zona con extensión, sólo se puede elegir la zona utilizada en el primer ciclo.

• *Utilizar un ciclo memorizado:*

1 - Colocar el accesorio en la zona de cocción.

2 - Poner en marcha la placa.



3 - Pulsar brevemente el mando MEMO

Aparece un punto fijo junto al mando Memo en la zona en correspodiente y las potencias memorizadas desfilan en la pantalla.

Las zonas memorizadas con extensión se pondrán en marcha automáticamente.

El símbolo de potencia y el minutero quedan fijos y comienza la cocción.

Un indicador en la zona del minutero representa la zona memorizada.

NOTA:

- Al final de la cocción, la pantalla indicará **0** y emitirá una señal sonora cada 5 segundos durante unos instantes.

Ppara detener estas informaciones, pulsar cualquier tecla de mando de la zona de cocción *MEMO*

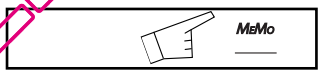
- Cuando utilice *MEMO*, puede volver en todo momento al funcionamiento normal (sin *MEMO*) pulsando los mandos "-", "+" "preselecciones" para modificar la regulación o "parada" para detener la cocción.

• *Reemplazar la memoria existente de un ciclo de cocción:*

1 - Colocar el accesorio en la zona de cocción.

2 - Poner en marcha la placa.

3 - Mantener pulsado un momento el mando MEMO.



4 - Regular la potencia del primer ciclo en la zona seleccionada en la que desea memorizar un ciclo de cocción.

Se grabará cada nueva regulación de potencia junto con su duración.

El punto parpadea mientras se está grabando.

Para confirmar y detener la programación, pulsar el mando parada ⏻.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:20 Page 56

Seguridades en funcionamiento

• Calor residual

Después de una cocción larga, la zona utilizada puede continuar caliente durante varios minutos. Durante ese tiempo aparecerá una ''**H**'' intermitente. No ponga la mano en esa zona.

Atención

No tocar esas zonas ya que podrían producirse quemaduras.

Después de un corte prolongado de la corriente eléctrica, puede aparecer otro símbolo luminoso en la pantalla, que se apagará al pulsar cualquier tecla. No obstante, la temperatura de las zonas de cocción puede seguir siendo elevada.

• Protección en caso de desbordamiento

Si se desborda un líquido o se coloca un objeto metálico o un trapo mojado sobre los mandos de control, la encimera se apaga, aparecen unos trazos en la pantalla y emite una señal sonora. Limpie o retire el objeto y vuelva a poner en marcha la cocción.

• Auto-Stop system

Si se olvida de una cocción, según un tiempo predefinido, esta función de seguridad corta automáticamente la placa (1 a 10 horas según la potencia). “Aparece en la pantalla **A**” y se escucha un pitido durante unos 2 minutos. Pulse el mando de selección de la zona para borrar las informaciones. La acción se confirma con un doble pitido.

Peligro eléctrico

Asegúrese de que el cable de alimentación de un aparato eléctrico conectado cerca de la placa no esté en contacto con las zonas de cocción.

Si apareciera una resquebrajadura en la superficie de vidrio, desconecte inmediatamente la placa para evitar todo riesgo de schock eléctrico.
Para ello, quite los fusibles o accione el disyuntor.
No vuelva a utilizar la placa antes de haber cambiado la encimera de vidrio.

Atención

No mire fijamente las lámparas halógenas de las zonas de cocción.

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:20 Page 57

Cuide el aparato

La superficie de vidrio vitrocerámico es muy resistente, pero no irrompible. Éstas son algunas recomendaciones para aumentar su duración:

- Evite los golpes y roces de los recipientes.
- Evite colocar una tapa caliente sobre la placa, un efecto ''ventosa''podría dañar la parte superior.
- No utilice recipientes con el fondo rugoso o abollado.
- No utilice la placa de cocción como encimera.
- No utilice papel o bandejas de aluminio para realizar una cocción, el aluminio se fundiría y dañaría la parte superior.
- No utilice un aparato de limpieza a vapor para limpiar la placa.
- No caliente directamente un bote de conserva, podría explotar.

Los defectos estéticos ocasionados por una mala utilización de la placa y que no afecten al correcto funcionamiento, no entran en la garantía.

Para mayor seguridad en la cocina, no guarde los productos de limpieza o productos inflamables en el mueble que se encuentra bajo la placa de cocción.

Mantenimiento del aparato

TIPOS DE MANCHAS	UTILICE	¿CÓMO PROCEDER?
Ligeras	Esponja de limpieza.	Remojar con agua caliente la zona que vaya a limpiar y después secarla.
Acumulación de manchas recalentadas. Desbordamientos de azúcar y plástico fundido	Esponja de limpieza. Rascador especial vidrio	Remojar con agua caliente la zona a limpiar, utilizar un rascador especial para vidrio para rebajar y acabar con el lado de estropajo de la esponja de limpieza; después secar.
Aureolas y marcas de cal	Vinagre de alcohol blanco	Aplicar vinagre de alcohol blanco caliente sobre la mancha, dejar actuar y secar con un trapo suave.
Coloraciones metálicas brillantes. Limpieza semanal.	Producto especial para vitrocerámica	Aplicar un producto especial para vitrocerámicas, preferentemente con silicona (efecto protector).

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:20 Page 58

ES 4 / MENSAJES PARTICULARES, INCIDENTES

• *En la puesta en servicio*

SE DA CUENTA DE QUE:	*LAS CAUSAS POSIBLES SON:*	*QUÉ HAY QUE HACER:*
Aparece una señal luminosa.	Funcionamiento normal.	Nada, la pantalla desaparece al cabo de 30 segundos.
Su instalación se salta.	La conexión de su placa es defectuosa.	Compruebe su conformidad. Ver capítulo conexión.
Sólo funciona un lado.		

• *En la puesta en marcha*

SE DA CUENTA DE QUE:	*LAS CAUSAS POSIBLES SON:*	*QUÉ HAY QUE HACER:*
La placa no funciona y los pilotos del panel de control se quedan apagados.	La placa no tiene alimentación eléctrica. La alimentación o la conexión son defectuosas.	Compruebe los fusibles y el disyuntor eléctrico.
La placa no funciona, aparece la información 07.	La placa está bloqueada	Ver capítulo sobre utilización de la seguridad niños

• *Durante la utilización*

SE DA CUENTA DE QUE:	*LAS CAUSAS POSIBLES SON:*	*QUÉ HAY QUE HACER:*
La placa deja de funcionar y emite una señal sonora cada 10 segundos, y aparece un ▬ o F7 .	Se ha producido un desbordamiento o un objeto obstruye el panel de mandos.	Limpie o retire el objeto y vuelva a poner en marcha la cocción.
Aparece una serie de ▬ .	Los circuitos electrónicos se han recalentado.	Ver capítulo encastramiento.

Si el vidrio vitrocerámico tiene alguna fisura o grieta, incluso ligera, quite los fusibles o accione el disyuntor que alimenta la placa para evitar riesgos de sufrir una descarga eléctrica.
Llame al Servicio técnico.

QUELETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:20 Page 59

• *CUADRO DE COCCION POR PLATOS*

		FREIR HERVIR		COCER/DORAR PONER DE NUEVO EN EBULLICIÓN EBULLICIÓN SUAVE		COCER LENTAMENTE			MANTENER CALIENTE	
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
SOPAS	CALDOS						●			
	SOPAS ESPESAS							●		
PESCADOS	CALDO CORTO				●					
	CONGELADOS					●				
SALSAS	ESPESADA A BASE DE HARINA							●		
	CON MANTEQUILLA Y HUEVOS (BEARNESA, HOLANDESA)								●	
	SALSAS PREPARADAS								●	●
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VERDURAS	ENDIBIAS, ESPINACAS						●			
	LEGUMBRES						●			
	PATATAS COCIDAS						●			
	PATATAS DORADAS					●				
	PATATAS SALTEADAS					●				
	DESCONGELACIÓN DE VERDURAS						●			
CARNES	CARNES POCO GRUESAS	●								
	FILETES FRITOS				●					
	ASADOS (ASADORA)	●								
FRITOS	PATATAS FRITAS CONGELADAS	●								
	PATATAS FRITAS FRESCAS	●								
		9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTES	OLLA A PRESIÓN (DESDE QUE COMIENZA A HACER RUIDO)						●			
	COMPOTAS							●		
	CREPES			●						
	NATILLAS								●	
	CHOCOLATE FUNDIDO									●
	MERMELADAS				●					
	LECHE						●			
	HUEVOS AL PLATO				●					
	PASTAS					●				
	POTITOS DE BEBÉ (BAÑO MARÍA)								●	
	GUISADOS						●			
	ARROZ					●				
	ARROZ CON LECHE							●		

QUELLETABLEDECUISSON.COM

9964-2701_ML.qxp 06/04/2007 16:20 Page 60

QUELLETABLEDECUISSON.COM

99642701 04/07